

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|--|--|---|----------|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées nature | Crêpe au fromage  | Céleri rémoulade  | Piémontaise  | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse de Toulouse HVE grillée Haricots blancs à la tomate | Haché de veau à la Lyonnaise Petits pois carottes | Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg | Rôti de dinde nature Ratatouille | |
| PRODUIT LAITIER | Carré ligueil | Gouda | Petit suisse sucré | Vache qui rit | |
| DESSERT | Compote pomme fraise | Yaourt velouté aux fruits | Fruit frais  | Liégeois chocolat | |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMPS4

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|-------|-------|--|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Médailillon de surimi mayonnaise | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Paupiette de veau forestière Gratin de choux fleurs et pommes de terre | | |
| PRODUIT LAITIER | | | St Moret | | |
| DESSERT | | | Cake au citron  | | |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous
Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMPS4

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|-------|-------|---|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Macédoine mayonnaise | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Haché au boeuf sauce barbecue Tortis | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Mimolette | | |
| DESSERT | | | Fruit frais  | | |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous
Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMPS4

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|--|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Céleri rémoulade  | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Carré de l'est | | |
| DESSERT | | | Fruit frais  | | |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMPS4

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|--|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Mortadelle  | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Longe de porc HVE sauce barbecue  Haricots verts | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Galette bretonne | | |
| DESSERT | | | Fromage blanc sucré | | |

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMPS4

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**