










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Carottes râpées nature BIO 	Salade deauvillaise/ Chou blanc nature 	Pommes de terre BIO au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce normande/ Omelette nature Carottes BIO persillées  Coquillettes 	Omelette sauce tomate Pommes sautées Brunoise de légumes nature	Hachis parmentier BIO / Hachis parmentier végétal  Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron / Nugget's de blé quartier de citron Ratatouille Semoule
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Petit suisse sucré	Gouda BIO 	Tomme noire
DESSERTS	Liégeois chocolat/ Purée de pommes	Fruit frais BIO 	Compote de pommes banane	Riz au lait LOCAL HVE 

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)



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Accras de morue/ Salade de pdt nature	Taboulé	Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri BIO rémoulade 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée / Saucisse de volaille grillée/ Pané de blé épinard fromage  Petits pois BIO  Blé pilaf 	Colin meunière MSC quartier de citron / Pané de blé épinards Purée de carottes	Saute de volaille sauce tomate / Omelette nature Frites au four Salade iceberg	Curry de lentilles et butternut Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Emmental	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERTS	Mousse chocolat au lait/ purée de pomme	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Cake aux pommes 

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)



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature / betteraves nature 	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées nature	Pommes de terre BIO façon piémontaise 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Haricots verts BIO  Farfalles 	Poisson pané sauce tomate / Nugget's de blé sauce tomate Purée de pommes de terre BIO  Gratin de choux fleurs 	Tortis provençale aux lentilles X	Escalope de volaille à la crème/ Pané de blé Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Coulommiers BIO 	Rondelé BIO 
DESSERTS	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille/ Compote de fruits	Compote de pommes banane	Chou à la vanille 

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)



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *



AOP Appellation d'Origine Protégée *



HVE Haute Valeur Environnementale *



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre emmental tomates

* Rillettes de poisson blanc et surimi (Oeuf dur mayonnaise)* 

Coleslaw

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc HVE à la provençale (Sauté de volaille à la provençale / Palet végétarien) 

Nugget's de blé ketchup

Aiguillettes de poulet NA aux marrons (Omelette)

Dos de colin MSC sauce cressonnette (Galette de quinoa)

Haricots blancs à la tomate

Petits pois carottes

* Potatoes pops *

Riz créole

Jeunes carottes persillées et riz

Pennes

* Salade iceberg *

Poêlée de butternuts

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Chanteneige

* Buchette de chevre *

Tomme noire

DESSERTS

Fruit frais

Crème dessert chocolat

* Sapin de Noël aux deux chocolats*

Compote pomme fraise

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)



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *



AOP Appellation d'Origine Protégée *



HVE Haute Valeur Environnementale *



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat