

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage

Crêpe au fromage

Carottes râpées nature BIO



Macédoine mayonnaise

Salade deauvillaise/
Chou blanc nature



Pomelos sucre

Pommes de terre BIO au
thon

Lentilles vinaigrette

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

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Ananas au sirop

Compote de pommes
banane

Fruit frais



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)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *



HVE Haute Valeur Environnementale *



AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Accras de morue /
Salade de pdt nature

Taboulé

Betteraves BIO vinaigrette 


Céleri BIO rémoulade 

Salade Cantonaise

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées nature

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE
grillée /
Saucisse de volaille grillée/
Pané de blé épinard
fromage 

Colin meunière MSC quartier
de citron /
Pané de blé épinards

Saute de volaille sauce
tomate /
Omelette nature

Curry de lentilles et
butternut

Petits pois BIO 

Purée de carottes

Frites au four

Riz créole

Blé pilaf

Salade iceberg

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 

Crème dessert vanille

Fruit frais

Pêche au sirop



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)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette nature /
betteraves nature



Galantine pistachée



Macédoine mayonnaise

Brocolis à la parisienne



Carottes râpées nature

Pomelos sucre

Pommes de terre BIO façon
piémontaise



Coquillettes à la parisienne



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



Compote de pommes HVE

Liégeois vanille/
Compote de fruits

Crème dessert chocolat

Compote de pommes
banane

Fruit frais

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)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *



HVE Haute Valeur Environnementale *



AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise

Salade de pommes de terre
emmental tomates
Salade espagnole

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



Coleslaw
Champignons à la crème

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de porc HVE à la
provençale
(Sauté de volaille à la
provençale / Palet
végétarien)
Haricots blancs à la tomate
Jeunes carottes persillées
et riz



Nugget's de blé ketchup
Petits pois carottes
Pennes

*Aiguillettes de poulet NA
aux marrons
(Omelette)*

Potatoes pops
* Salade iceberg*

Dos de colin MSC sauce
cressonnette
(Galette de quinoa)
Riz créole
Poêlée de butternuts

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Chanteneige

* Buchette de chevre*

Tomme noire

DESSERTS

Fruit frais
Compote de pommes HVE

Crème dessert chocolat
Liégeois vanille

*Sapin de Noël aux deux
chocolats*

Compote pomme fraise
Fruit frais



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)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !