

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

Omelette sauce tomate

Hachis parmentier BIO /  
Hachis parmentier végétal



Beignets au calamar et  
quartier de citron

Carottes BIO persillées



Pommes sautées

Salade iceberg

Ratatouille

Coquillettes



Brunoise de légumes  
nature

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 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 \*

HVE Haute Valeur Environnementale \*

AOP Appellation d'Origine Protégée \*



LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**HORS D'ŒUVRE**

Accras de morue

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

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 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 \*

**HVE** Haute Valeur Environnementale \*

**AOP** Appellation d'Origine Protégée \*



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141



**Produit de saison**

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



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Pâtisserie maison

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



Poisson pané sauce  
tomate



Tortis provençale aux  
lentilles

X

Escalope de volaille à la  
crème/  
Pané de blé

Haricots verts BIO



Purée de pommes de  
terre BIO



Beignets de brocolis

Farfalles

Gratin de choux fleurs

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 \*

HVE Haute Valeur Environnementale \*

AOP Appellation d'Origine Protégée \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre emmental tomates

\* Rillettes de poisson blanc et surimi \*



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

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 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 \*

**HVE** Haute Valeur Environnementale \*

**AOP** Appellation d'Origine Protégée \*



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique \***



**Pâtisserie maison**