

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO  
vinaigrette



Pommes de terre BIO au  
thon



Macédoine mayonnaise

Saucisson ail /  
Roulade pure volaille  
sans porc/  
Oeuf dur mayonnaise



PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Cordon bleu de volaille  
sauce tomate /  
Croustillant fromage

Escalope de volaille à la  
crème/  
Pané de blé

Chili Végétarien aux  
haricots rouges

Pavé de poisson blanc  
MSC sauce thym citron

Coquillettes BIO



Haricots verts

Riz créole BIO



Purée de potiron

Salsifis sauté à l'ail

Blé pilaf

Légumes tajine

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Madeleine

Saint paulin

Coulommiers BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé Local  
HVE



Smoothie fruits exotiques

Mousse chocolat au lait/  
purée de pomme



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

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Œuf dur mayonnaise

Coleslaw 

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Jambon HVE sauce  
Dijonnaise /  
Rôti de dinde sauce  
Dijonnaise/   
Boulettes de soja sauce  
Dijonnaise

Gratin savoyard  
végétarien

Dos de colin MSC sauce  
basquaise

Petits pois

Salade iceberg

Beignets de brocolis

Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

Petit suisse sucré

Chanteneige BIO 

DESSERTS

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO 

Eclair au chocolat



**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)



**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 \***



**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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Pépinettes maïs et tomates

Betteraves BIO vinaigrette



Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Pâté de campagne nature/  
Terrine de légumes



**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Escalope de volaille sauce chasseur/  
Galette de quinoa

Boulettes végétales sauce tomate

Cheeseburger VBF/  
Fish burger



Gratiné de poisson au fromage

Haricots beurre

Semoule BIO

Frites au four

Gratin de choux fleurs et pdt



Pommes vapeur quartier

Fondue de poireaux

Salade iceberg

**PRODUIT LAITIER**

Madeleine

Fromage frais aux fruits BIO



Edam BIO



Cantafrais

**DESSERTS**

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais BIO



Smoothie pomme fraise BIO



Crème dessert chocolat BIO



**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**

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