

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Carottes râpées nature HO



Pommes de terre BIO au thon



Lentilles vinaigrette HO

Macédoine mayonnaise

Champignons à la grecque

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



Salami



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu de volaille
sauce tomate /
Croustillant fromage

Coquillettes BIO



Salsifis sauté à l'ail

Escalope de volaille à la
crème/
Pané de blé

Haricots verts

Blé pilaf

Chili Végétarien aux haricots
rouges

Riz créole BIO



Légumes tajine

Pavé de poisson blanc MSC
sauce thym citron/
Crêpe au fromage

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Madeleine

Saint paulin

Coulommiers BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Yaourt aromatisé Local HVE



Fromage blanc sucré

Smoothie fruits exotiques

Mousse chocolat au lait/
purée de pomme

Crème dessert praliné



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


Crêpe au fromage

Œuf dur mayonnaise

Coleslaw 

Macédoine mayonnaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon HVE sauce
Dijonnaise /
Rôti de dinde sauce 
Dijonnaise/
Palet végétarien à l'italienne

Gratin savoyard végétarien

Dos de colin MSC sauce
basquaise/
Omelette 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

Liégeois chocolat

Compote de pommes 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

Pépinettes maïs et tomates
Salade de pommes de terre
emmental tomates

Betteraves BIO vinaigrette
Céleri rémoulade HO

Bâtonnets de carottes sauce
cocktail

Pâté de campagne nature/
Terrine de légumes
Mortadelle

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Escalope de volaille sauce
chasseur/
Galette de quinoa
Haricots beurre
Pommes vapeur quartier

Boulettes végétales sauce
tomate
Semoule BIO
Fondue de poireaux

Cheeseburger VBF/
Fish burger/
Cheeseburger végétarien
Frites au four
Salade iceberg

Gratiné de poisson au
fromage/
Croisillon au fromage
Gratin de choux fleurs et
pdt

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Fromage frais aux fruits BIO

Edam BIO

Cantafrais

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits
Yaourt sucré

Fruit frais BIO
Poire au sirop

Smoothie pomme fraise BIO

Crème dessert chocolat BIO
Liégeois 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



MENU

Restaurant scolaire Drakkars primaire

Semaine du 25/11 au 01/12

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 !