

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

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

Purée de potiron

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 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

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/
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

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

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/
Cheeseburger végétarien



Gratiné de poisson au fromage/
Croisillon 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 *

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	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