

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage

Céleri BIO rémoulade



Carottes râpées nature

Pommes de terre façon
piemontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Longe de porc aux
oignons
(Rôti de dinde aux
oignons/
Aiguillettes de blé
panées)



Poisson pané et quartier
de citron

Poulet kedjenou
(Croustillant fromager)

Boulettes végétales
stroganoff

Gratin de choux fleurs et
pdt

Purée de pommes de
terre BIO



Riz créole BIO



Petits pois BIO



Pommes vapeur

Jeunes carottes persillées



Poêlée campagnarde



Pennes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Coulommiers BIO



Mimolette

Rondelé BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote pomme fraise

Banana Bread

Crème dessert 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 *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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