

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage

Quiche lorraine



Céleri BIO rémoulade



Salade deauvillaise



Carottes râpées nature

Pomelos sucre

Pommes de terre façon
piemontaise

Salade de pâtes, œuf,
tomates, maïs, vinaigrette

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

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



Gratin de choux fleurs et
pdt

Pommes vapeur

Poisson pané et quartier de
citron
(Nugget's de blé et quartier
de citron)

Purée de pommes de terre
BIO



Jeunes carottes persillées

Poulet kedjenou
(Croustillant fromager)

Riz créole BIO



Poêlée campagnarde

Boulettes végétales
stroganoff

Petits pois BIO



Pennes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Coulommiers BIO



Mimolette

Rondelé BIO



DESSERTS

Fruit frais BIO



Pêche au sirop

Compote pomme fraise

Fruit frais

Banana Bread

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat



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 !**