

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  
strogonoff

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !