

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Champignons à la crème



Pommes de terre au thon  
(Pommes de terre nature)

Salade de riz Bombay

Céleri rémoulade



Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



Macédoine mayonnaise

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF  
(Tortellinis ricotta épinards)

Salade iceberg

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE sauce du jour  
(Palet végétarien à  
l'italienne)

Petits pois

Riz créole

Omelette nature et dosette  
de ketchup

Purée de pommes de terre  
BIO



Haricots plats

Dos de colin MSC sauce  
crème  
(Crêpe au fromage)

Gratin de choux fleurs et  
pdt



Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Sablé céréales BIO



Buchette de chevre

Emmental BIO

DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Yaourt aromatisé Local HVE



Fromage blanc sucré

Mousse chocolat au lait  
(purée de pomme)

Crème dessert caramel

Galette des rois frangipane



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 : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Emincé bicolore BIO



Salade iceberg emmental jambon  
(Salade iceberg emmental carottes)



Macédoine mayonnaise

Endives flamandes



Betteraves vinaigrette

Choux rouges vinaigrette



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Aiguillettes de blé panées et ketchup

Duo de carottes jaunes et oranges

Macaronis

Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette (Boulettes de soja)

Pommes vapeur quartier

Brunoise de légumes nature

Steak haché VBF sauce Barbecue (Omelette nature)

Frites au four

Poêlée asiatique

Saute de porc aux p'tits oignons  
(Saute de volaille forestière / Omelette nature)



Haricots verts

Tortis

### PRODUIT LAITIER

Edam BIO



Fromage frais aux fruits BIO



Carré de l'est

Chanteneige BIO



### DESSERTS

Liégeois vanille  
(Compote de fruits)



Crème dessert chocolat

Fruit frais BIO



Compote pomme fraise

Compote de pommes HVE

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

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Macédoine mayonnaise

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



Rosette nature



Œuf dur mayonnaise

Carottes râpées nature



Céleri rémoulade



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE grillée  
(Saucisse de volaille grillée/Galette de quinoa)



Haricots blancs à la tomate

Fondue de poireaux

Escalope de volaille à la crème  
(Pané de blé)

Purée de carottes



Tortellinis ricotta épinards  
sauce tomate

Salade iceberg

Beignets au calamar sauce tartare  
(nugget's de blé sauce tartare)

Petits pois BIO



Farfalles

### PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré de la ferme BIO



Camembert BIO



Gouda BIO



Tomme noire

### DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Fromage blanc sucré

Yaourt velouté aux fruits

Banane BIO



Ananas au sirop

Cake pépites de 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 : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Macédoine mayonnaise  
Champignons à la grecque

Médaille de surimi  
mayonnaise  
(Pomelos)  
Terrine de légumes sauce  
crème

Salade chinoise

Taboulé BIO 

Cake au jambon

**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE sauce  
Napolitaine  
(Palet végétarien à  
l'italienne)  
Semoule BIO   
Poêlée bretonne

Gratiné de poisson au  
fromage  
(Omelette nature)  
Haricots beurre  
Farfalles

Riz cantonais Végétarien  
X

Paupiette de veau nature  
(Galette végétale épinard  
fromage)  
Ratatouille BIO  
Blé pilaf

**PRODUIT LAITIER**

Fromage frais aux fruits BIO 

Emmental BIO

Saint paulin

Brie pointe

**DESSERTS**

Fruit frais BIO   
Compote de pommes HVE

Mousse chocolat au lait  
(purée de pomme)  
Novly vanille

Fruit frais BIO   
Poire au sirop

Crêpe sucrée



**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 : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**