

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO  
vinaigrette



Pommes de terre au thon  
(Pommes de terre  
nature)

Céleri rémoulade



Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail



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



Yaourt aromatisé Local  
HVE



Mousse chocolat au lait  
(purée de pomme)

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)



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

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Emincé bicolore BIO



Salade iceberg emmental  
jambon  
(Salade iceberg emmental  
carottes)



Macédoine mayonnaise

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)



Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Riz au lait LOCAL HVE



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

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO  
vinaigrette



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



Œuf dur mayonnaise

Carottes râpées nature



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



Fromage blanc sucré

Banane BIO



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)



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

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Médaillon de surimi mayonnaise (Pomelos)	Salade chinoise	Taboulé BIO 
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 	Mousse chocolat au lait (purée de pomme)	Fruit frais BIO 	Crêpe sucrée

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

Code à saisir : FUE33M

\* Selon contrat