

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO
vinaigrette



Pommes de terre au thon

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 *

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

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

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)



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 *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

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

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 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 *

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Médaille de surimi
mayonnaise

Salade chinoise

Taboulé BIO



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

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

Gratiné de poisson au
fromage

Riz cantonais Végétarien

Paupiette de veau nature
(Galette végétale épinard
fromage)

Semoule BIO



Haricots beurre

X

Ratatouille BIO

Poêlée bretonne

Farfalles

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 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