






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Taboulé 		Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes vapeur	Paupiette de veau charcutière Haricots beurre		Longe de porc aux oignons  Coquillettes	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers		Saint paulin	(AVR) St Moret
DESSERT	Fruit frais	Liégeois vanille		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau au yaourt 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)


 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Médailillon de surimi mayonnaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Jambon HVE sauce charcutière  Tortis		
PRODUIT LAITIER			Mimolette		
DESSERT			Banane		

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**





Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade de pâte rigoletto		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Sauté de volaille à la crème Printanière de légumes		
PRODUIT LAITIER			Brie pointe		
DESSERT			Galette des rois frangipane		

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)


 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Coleslaw 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Poisson pané sauce tomate Semoule		
PRODUIT LAITIER			Vache qui rit		
DESSERT			Compote de pommes HVE		

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr


Code à saisir : CMPS4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pépinettes au thon		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Boulettes de veau milanaises Beignets de brocolis		
PRODUIT LAITIER			Buchette de chevre		
DESSERT			Novly vanille		

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMPS4

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