

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw Macédoine mayonnaise	Piémontaise (Pommes de terre façon piémontaise) Salade de pois chiches et feta		Betteraves BIO vinaigrette Pomelos sucre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale (Sauté de volaille à la provençale/ Palet végétarien) Haricots blancs à la tomate Courgettes provençale	Haché de veau sauce charcutière (Galette de quinoa) Haricots verts BIO Riz créole		Poisson meunière MSC sauce citron Pommes vapeur quartier Brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré de la ferme BIO	AB	Mimolette	Samos
DESSERTS	Fruit frais BIO Ananas au sirop	AB	Liégeois chocolat (Purée de pommes) Crème dessert vanille	Donut's



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



HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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 Quiche lorraine	Carottes râpées nature BIO Tomates nature		Macédoine mayonnaise Champignons à la crème
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée (Saucisse de volaille grillée/ Galette de quinoa) Petits pois BIO Blé pilaf	Dos de colin MSC sauce cressonnette (Nugget's de blé) Purée de pommes de terre Poêlée maraîchère		Boulettes de boeuf VBF sauce tomate (Boulettes végétales sauce tomate) Semoule HVE Haricots plats
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais aux fruits BIO		Carré de l'est
DESSERTS	Crème dessert vanille BIO Mousse citron	Fruit frais BIO Compote de pommes HVE		Compote pomme abricot Fruit frais



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 Pivotte 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 *

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature (Oeuf dur nature)  Museau vinaigrette 	Betteraves BIO vinaigrette  Macédoine mayonnaise	Tomates nature Pomelos sucre	Pommes de terre façon piémontaise Salade de pennes au pesto veggie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde (Rôti de dinde à la moutarde/ Galette de quinoa)  Haricots verts BIO  Boulgour	Poisson pané sauce citron (Nugget's de Blé sauce citron) Pommes vapeur quartier Légumes tajine	Coquillettes bolognaises (Coquillettes bolognaises végétales) X Salade verte	Omelette nature (Boulettes végétales nature) Ratatouille BIO Riz créole
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert BIO 
DESSERTS	Yaourt sucré de la ferme BIO  Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO  Compote pomme fraise	Compote de pommes HVE Fruit frais 	Gâteau aux courgettes et 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

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise Radis beurre	*Concombre vinaigrette* 	Taboulé BIO  Salade de pommes de terre charcutière 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saute de porc crème de champignons (Saute de volaille crème de champignons/Poisson crème de champignons) Carottes vichy Mélange de céréales au sarrasin 	Paupiette de veau charcutière (Omelette) Pommes persillées Epinards branche HVE à la crème	*Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE* (Aiguillettes de blé panées) *Nouilles façon Thaï* *Brocolis*	Gratiné de poisson au fromage MSC (Croisillon au fromage) Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Fromage frais aux fruits BIO 	*Saint paulin*	Emmental BIO
DESSERTS	Mousse chocolat au lait (purée de pomme) Mousse citron	Fruit frais BIO  Compote de pommes HVE	*Riz au lait LOCAL HVE* 	Banane Compote pomme fraise


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

Code à saisir : CUEDD4

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Médaillon de surimi mayonnaise (Pomelos)</p> <p>Duo de Saucissons</p> 	<p>Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette (Salade de pommes de terre aux légumes)</p> <p>Salade de pennes au pesto veggie</p>		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Escalope de volaille à la crème (Pané de blé)</p> <p>Gratin de choux fleurs et pdt</p>	<p>Haché de veau marengo</p> <p>Haricots verts BIO</p>  <p>Riz sauvage</p>		
PRODUIT LAITIER	<p>Yaourt sucré Local HVE</p> 	<p>Coulommiers BIO</p> 		
DESSERTS	<p>Fruit frais BIO</p>  <p>Compote de pommes HVE</p>	<p>Liégeois vanille (Compote de fruits)</p> <p>Tiramisu spéculoos</p>		



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

Code à saisir : CUEDD4

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