

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Coleslaw

Macédoine mayonnaise

### 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

### PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré de la ferme  
BIO

### DESSERTS

Fruit frais BIO

Ananas au sirop

## MARDI

Piémontaise  
(Pommes de terre façon  
piémontaise)

Salade de pois chiches et feta

Haché de veau sauce  
charcutière  
(Galette de quinoa)

Haricots verts BIO

Riz créole

Mimolette

Liégeois chocolat  
(Purée de pommes)

Crème dessert vanille

## JEUDI

## VENDREDI

Betteraves BIO vinaigrette

Pomelos sucre

Poisson meunière MSC  
sauce citron

Pommes vapeur quartier

Brocolis

Samos

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



#### 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

### HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Quiche lorraine



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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



Petits pois BIO



Blé pilaf

### PRODUIT LAITIER

Edam

### DESSERTS

Crème dessert vanille BIO



Mousse citron

## MARDI

Carottes râpées nature BIO



Tomates nature

Dos de colin MSC sauce  
cressonnette  
(Nugget's de blé)

Purée de pommes de terre

Poêlée maraichère

Fromage frais aux fruits BIO



Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

## JEUDI

## VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Champignons à la crème



Boulettes de boeuf VBF  
sauce tomate  
(Boulettes végétales sauce  
tomate)

Semoule HVE

Haricots plats

Carré de l'est

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 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

### HORS D'ŒUVRE

Rosette nature  
(Oeuf dur nature)



Museau vinaigrette



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de porc HVE à la  
moutarde  
(Rôti de dinde à la  
moutarde/  
Galette de quinoa)



Haricots verts BIO



Bulgour

### PRODUIT LAITIER

Madeleine

### DESSERTS

Yaourt sucré de la ferme  
BIO



Yaourt velouté aux fruits

## MARDI

Betteraves BIO vinaigrette



Macédoine mayonnaise

Poisson pané sauce citron  
(Nugget's de Blé sauce  
citron)

Pommes vapeur quartier

Légumes tajine

## JEUDI

Tomates nature

Pomelos sucre

Coquillettes bolognaises  
(Coquillettes bolognaises  
végétales)

X

Salade verte

## VENDREDI

Pommes de terre façon  
piemontaise

Salade de penne au pesto  
veggie

Omelette nature  
(Boulettes végétales  
nature)

Ratatouille BIO

Riz créole

Camembert BIO



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](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

Macédoine mayonnaise

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

Code à saisir : CUEDD4

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Médailлон de surimi  
mayonnaise  
(Pomelos)

Duo de Saucissons



## MARDI

Salade de pommes de terre  
thon ciboulette tomates  
vinaigrette  
(Salade de pommes de terre  
aux légumes)

Salade de penne au pesto  
veggie

## JEUDI

## VENDREDI

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Escalope de volaille à la  
crème  
(Pané de blé)

Gratin de choux fleurs et  
pdt

Haché de veau marengo

Haricots verts BIO



Riz sauvage

### PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré Local HVE



Coulommiers BIO



### DESSERTS

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Liégeois vanille  
(Compote de fruits)

Tiramisu spéculoos



#### 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 !**