

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw

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

Piémontaise
(Pommes de terre façon
piémontaise)

Haché de veau sauce
charcutière
(Galette de quinoa)

Haricots verts BIO

Riz créole

Betteraves BIO
vinaigrette

Poisson meunière MSC
sauce citron

Pommes vapeur quartier

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré de la ferme
BIO

Mimolette

Samos

DESSERTS

Fruit frais BIO

Liégeois chocolat
(Purée de pommes)

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 *



**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

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées nature
BIO



Macédoine mayonnaise

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

Purée de pommes de
terre

Poêlée maraîchère

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

Semoule HVE

Haricots plats

PRODUIT LAITIER

Edam

Fromage frais aux fruits
BIO



Carré de l'est

DESSERTS

Crème dessert vanille BIO



Fruit frais BIO



Compote pomme abricot



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

* Selon contrat



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	Rosette nature (Oeuf dur nature) 	Betteraves BIO vinaigrette 	Tomates nature	Pommes de terre façon piemontaise
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 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 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	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)



Plat contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



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

Code à saisir : CVP141

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

* Selon contrat

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Macédoine mayonnaise

Concombre vinaigrette



Taboulé BIO



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

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Brie pointe

Fromage frais aux fruits BIO



Saint paulin

Emmental BIO

DESSERTS

Mousse chocolat au lait
(purée de pomme)

Fruit frais BIO



Riz au lait LOCAL HVE



Banane



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 *



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

Code à saisir : CVP141

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

* Selon contrat

HORS D'ŒUVRE

Médailillon de surimi
mayonnaise

Salade de pommes de
terre thon ciboulette
tomates vinaigrette

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



Liégeois vanille
(Compote de fruits)



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique *



Pâtisserie maison



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 : CVP141

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

* Selon contrat