

|                                   | LUNDI   | MARDI  | JEUDI | VENDREDI  |
|-----------------------------------|---|--|-------|---|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>               | Coleslaw  | Piémontaise<br>(Pommes de terre façon piémontaise)   |       | Betteraves BIO vinaigrette  |
| <b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b> | Sauté de porc HVE à la provençale<br>(Sauté de volaille à la provençale/<br>Palet végétarien)<br><br>Haricots blancs à la tomate<br><br>Courgettes provençale | Haché de veau sauce charcutière<br>(Galette de quinoa)<br><br>Haricots verts BIO<br><br>Riz créole |       | Poisson meunière MSC sauce citron<br><br>Pommes vapeur quartier<br><br>Brocolis |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>            | Yaourt sucré de la ferme BIO  | Mimolette  |       | Samos   |
| <b>DESSERTS</b>                   | Fruit frais BIO   | Liégeois chocolat<br>(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)



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 : CVP141

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



**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   |
|---------------------------------------|--|--|-------|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>                   | Crêpe au fromage   | Carottes râpées nature<br>BIO  |       | Macédoine mayonnaise   |
| <b>PLATS CHAUDS<br/>ET GARNITURES</b> | Saucisse de Toulouse HVE<br>grillée<br>(Saucisse de volaille<br>grillée/<br>Galette de quinoa)<br><br>Petits pois BIO<br><br>Blé pilaf | Dos de colin MSC sauce<br>cressonnette<br><br>Purée de pommes de<br>terre<br><br>Poêlée maraîchère |       | Boulettes de boeuf VBF<br>sauce tomate<br>(Boulettes de soja sauce<br>tomate)<br><br>Semoule HVE<br><br>Haricots plats |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>                | Edam   | Fromage frais aux fruits<br>BIO  |       | Carré de l'est   |
| <b>DESSERTS</b>                       | 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 \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141

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



**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   |
|-----------------------------------|---|---|---|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>               | Rosette nature<br>(Oeuf dur nature)   | Betteraves BIO vinaigrette  | Tomates nature  | Pommes de terre façon piémontaise  |
| <b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b> | Rôti de porc HVE à la moutarde<br>(Rôti de dinde à la moutarde/<br>Galette de quinoa)<br><br>Haricots verts BIO<br><br>Boulgour | Poisson pané sauce citron<br><br>Pommes vapeur quartier<br><br>Légumes tajine | Coquillettes bolognaises<br>(Coquillettes bolognaises végétales)<br><br>X<br><br>Salade verte | Omelette nature<br>(Boulettes végétales nature)<br><br>Ratatouille BIO<br><br>Riz créole |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>            | Madeleine   | Petit suisse sucré  | Gouda   | Camembert BIO  |
| <b>DESSERTS</b>                   | 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 \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CVP141

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



**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   |
|---------------------------------------|--|--|---|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>                   | Crêpe au fromage   | Macédoine mayonnaise   | *Concombre vinaigrette*   | Taboulé BIO  |
| <b>PLATS CHAUDS<br/>ET GARNITURES</b> | Saute de porc crème de champignons<br>(Saute de volaille crème de champignons/Poisson crème de champignons)<br><br>Carottes vichy<br><br>Mélange de céréales au sarrasin | Paupiette de veau charcutière (Omelette)<br><br>Pommes persillées<br><br>Epinards branche HVE à la crème | *Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE*<br>(Aiguillettes de blé panées)<br><br>*Nouilles façon Thaï*<br><br>*Brocolis* | Gratiné de poisson au fromage MSC<br><br>Purée de courgettes |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>                | Brie pointe  | Fromage frais aux fruits BIO   | *Saint paulin*  | Emmental BIO   |
| <b>DESSERTS</b>                       | 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 \*



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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 |
|-----------------------------------|--|---|-------|----------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>               | Médaillon de surimi mayonnaise   | Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette                                       |       |          |
| <b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b> | Escalope de volaille à la crème<br>(Pané de blé)<br><br>Gratin de choux fleurs et pdt                    | Haché de veau marengo<br><br>Haricots verts BIO<br><br>Riz sauvage                                  |       |          |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>            | Yaourt sucré Local HVE  | Coulommiers BIO  |       |          |
| <b>DESSERTS</b>                   | Fruit frais BIO        | Liégeois vanille<br>(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)

 **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 : CVP141

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

\* Selon contrat