

## 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



Mimolette

Samos

### DESSERTS

Fruit frais BIO



Ananas au sirop

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



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 : CVAL14

**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

Purée de pommes de terre

Poêlée maraichère

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 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 : CVAL14

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

\* Selon contrat

## 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



Boulgour

### 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 : CVAL14

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 \*



Haute Valeur Environnementale \*



Appellation d'Origine Protégée \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : CVAL14

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Médailillon de surimi  
mayonnaise  
(Pomelos)

Duo de Saucissons



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

Salade de penne au pesto  
veggie

### 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 \*



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 : CVAL14