



MENU



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



Mimolette

DESSERTS

Fruit frais BIO



Ananas au sirop

Liégeois chocolat
(Purée de pommes)

Crème dessert vanille

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 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 *

Restaurant scolaire Cormelles La Vallée

Semaine du 28/04 au 04/05

JEUDI

VENDREDI

Betteraves BIO vinaigrette
Pomelos sucre



Poisson meunière MSC
sauce citron
Pommes vapeur quartier
Brocolis

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

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



MENU



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 GARNITURESSaucisse 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

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 *

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

* Selon contrat

	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 : CVAL14

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



MENU



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

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

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

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 *

Restaurant scolaire Cormelles La Vallée

Semaine du 19/05 au 25/05

JEUDI

Concombre vinaigrette



VENDREDI

Taboulé BIO



Salade de pommes de terre charcutière

Gratiné de poisson au fromage MSC (Croisillon au fromage)

Purée de courgettes

*Poulet Thaï au lait de coco
NOUVELLE AGRICULTURE*
(Aiguillettes de blé panées)

Nouilles façon Thaï

Brocolis

Saint paulin

Riz au lait LOCAL HVE



CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

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



MENU



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Médaillon 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 pennes 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 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 *

Restaurant scolaire Cormelles La Vallée

Semaine du 26/05 au 01/06

CLIC & MIAM!



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVAL14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !