

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Céleri BIO rémoulade



Concombre bulgare BIO



Pizza au fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Boulettes de boeuf BIO sauce tomate



Poisson pané sauce citron

Sauté de volaille paëlla

Omelette nature



Haricots verts BIO



Pommes vapeur

Riz paëlla



Ratatouille BIO



PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Madeleine

Gouda

Carré ligueil

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt sucré Local HVE



Compote de pommes HVE

Cake aux pommes



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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnemental *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143


**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saucisse de Toulouse CE2 HVE  Lentilles	Haché de veau VBF sauce forestière Carottes vichy BIO 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X
PRODUIT LAITIER		Fromage frais aux fruits BIO 	Saint paulin	Cantafrais
DESSERT		Pomme BIO 	Dessert lacté vanille	Gâteau au chocolat 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnemental *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143


**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille de surimi mayonnaise	Carottes râpées nature BIO 	Salade grecque	Melon BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Petits pois BIO 	Palet végétarien à l'italienne Semoule BIO	Keftedes sauce tzatziki aux herbes Frites au four	Poisson pané sauce citron Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Madeleine	Buchette de chevre 	Emmental BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt sucré Local HVE 	Cake miel et amandes 	Crème dessert chocolat BIO 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnemental *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : FEU143


**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Rosette nature 	Pastèque 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Poêlée campagnarde	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur BIO 	Rôti de porc HVE nature  Haricots blancs BIO à la tomate 	Boulettes de veau sauce tomate basilic Courgettes provençale
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Edam BIO 	Fripon
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Framboisier 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Pâtisserie maison**

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnemental *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
thon ciboulette tomates
vinaigrette

Bâtonnets de carottes sauce
cocktail

Macédoine mayonnaise BIO



Melon



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope de volaille
napolitaine

Dos de colin à l'oseille

Hachis parmentier BIO



Nugget's de blé ketchup



Beignets de brocolis

Riz créole

Salade verte

Petits pois BIO



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Madeleine

Savaron BIO



Camembert

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt aromatisé Local HVE



Compote de pommes HVE

Brownie



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

Produit issu de l'agriculture biologique *

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnemental *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat