


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Melon 	Tomates nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Hachis parmentier Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER			Camembert	Tomme noire
DESSERT			Crème dessert vanille	Eclair 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	Crêpe au fromage 	Tomates nature 	Pastèque	Concombre bulgare BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade  Duo de carottes et pommes de terre	Boulettes de boeuf sauce tomate Ratatouille BIO 	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla BIO au chorizo (porc) 	Poisson pané et quartier de citron Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Vache picon	Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais BIO 	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt 

 **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	Rosette HVE nature 	Tomates BIO nature 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salade de blé à la provençale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille LABEL ROUGE en sauce  Carottes vichy BIO 	Filet de poisson meunière sauce tartare Semoule	Kebab de dinde Pommes rissolées BIO 	Paupiette de veau aux petits oignons Rousties de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aromatisé aux fruits	Coulommiers	Madeleine
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Smoothie pomme fraise	Yaourt aromatisé Local HVE 

 **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	Emincé bicolore BIO 	Taboulé BIO 	Pastèque	Concombre bulgare BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolins au fromage sauce crème champignons  X	Cordon bleu sauce tomate Petits pois BIO 	Sauté de volaille LABEL au caramel  Haricots beurre	Brandade de poisson X
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Petit suisse sucré	Buchette de chevre	Petit moulé
DESSERT	Crème dessert vanille BIO 	Fruit frais BIO 	Riz au lait LOCAL HVE 	Compote pomme fraise

 **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 emmental tomates	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade américaine	Melon BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la crème Beignets de brocolis	Saucisse de Toulouse CE2 HVE  Lentilles BIO 	Emincé de bœuf BIO VBF sauce diable  Frites au four	Pavé de poisson blanc à la crème Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Carré de l'est	Petit suisse aromatisé aux fruits	Edam BIO 
DESSERT	Flan nappé caramel	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	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