


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées nature 

Pommes de terre façon piémontaise 

Rosette nature 

Macédoine mayonnaise


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE grillée 

Lentilles

Steak haché sauce tomate

Petits pois

Rôti de porc HVE sauce normande 

Carottes persillées

Dos de colin MSC au beurre blanc

Tortis

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Buchette de chevre

Emmental

Petit suisse sucré

DESSERT

Compote de pommes HVE


Beignet framboise

Liégeois chocolat 

Fruit frais 

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

 **Pâtisserie maison**

 **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 végétarien ***

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

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : GEF505

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Salade de pommes de terre emmental tomates

Betteraves vinaigrette

Emincé bicolore

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière

Haricots verts

Nugget's de blé



Ratatouille

Hachis parmentier

Salade iceberg

Poisson blanc MSC basquaise

Semoule HVE

PRODUIT LAITIER

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Saint paulin

Madeleine

DESSERT

Crème dessert vanille

Banane

Smoothie pomme fraise

Yaourt sucré



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



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 végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Viande Label Rouge *



HVE Haute Valeur Environnementale *



AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GEF505

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

* Suivant le contrat