

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre au thon

Potage de légumes et
pommes de terre

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce du
jour

Saucisse de Toulouse HVE 

Dos de colin MSC sauce
crème

Salade iceberg

Petits pois

Purée de pommes de terre

Gratin de choux fleurs et
pdt



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Sablé de Retz

Buchette de chevre

Emmental BIO

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Mousse chocolat au lait

Galette des rois frangipane



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



Emincé bicolore



Salade iceberg emmental jambon



Macédoine mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de dinde sauce normande

Duo de carottes jaunes et oranges

Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette

Pommes vapeur quartier

Steak haché VBF sauce Barbecue

Frites au four

Saute de porc aux p'tits oignons



Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Edam

Petit suisse aux fruits

Carré de l'est

Chanteneige

DESSERT

Liégeois vanille



Fruit frais



Compote de pommes HVE

Riz au lait LOCAL HVE



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

Betteraves vinaigrette

Saucisson ail 


Œuf dur mayonnaise

Potage carottes 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse HVE grillée 

Escalope de volaille à la crème

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 

Beignets au calamar sauce tartare

Haricots blancs à la tomate 

Purée de carottes 

X

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Camembert

Gouda

Tomme noire

DESSERT

Fruit frais 


Fromage blanc sucré

Banane

Cake pépites de chocolat

 **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	Macédoine mayonnaise	Médaille de surimi mayonnaise	Salade chinoise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine Semoule	Gratiné de poisson au fromage Haricots beurre	Riz cantonais Végétarien  X	Paupiette de veau nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Emmental	Saint paulin	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Crêpe sucrée

 **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