

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre au thon

Macédoine mayonnaise

Saucisson ail 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu de volaille
sauce tomate

Escalope de volaille à la
crème

Rôti de porc HVE sauce
tomate 

Pavé de poisson blanc MSC
sauce thym citron

Coquillettes

Haricots verts

Riz créole

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Madeleine

Saint paulin

Coulommiers

DESSERT

Fruit frais 


Yaourt aromatisé

Smoothie fruits exotiques

Mousse chocolat au lait

 **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



Œuf dur mayonnaise

Potage carottes



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon HVE sauce
Dijonnaise



Gratin savoyard



Dos de colin MSC sauce
basquaise

Petits pois

Salade iceberg

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Buchette de chevre

Petit suisse sucré

Chanteneige

DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais



Eclair au 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

Pépinettes maïs et tomates

Betteraves vinaigrette

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Pâté de campagne nature



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille sauce
chasseur

Paupiette de veau
milanaise

Cheeseburger VBF



Gratiné de poisson au
fromage

Haricots beurre

Semoule

Frites au four

Gratin de choux fleurs et
pdt



PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse aux fruits

Edam

Cantafras

DESSERT

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais



Smoothie pomme fraise

Crème dessert 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