

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature



Crêpe au fromage



Concombre bulgare



Salade de pâtes vinaigrette et pesto

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Palette de porc à la dijonnaise



Boulettes de bœuf sauce marengo

Petits pois

Hachis parmentier

Salade iceberg

Dos de colin MSC sauce crème

Duo de carottes et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Tomme noire

Gouda

Camembert

DESSERT

Fruit frais



Yaourt velouté aux fruits

Compote pomme vanille

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

Salade de pommes de terre
thon ciboulette tomates
vinaigrette

Tomates nature

Betteraves vinaigrette

Tarte au fromage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de porc HVE sauce
tomate



Pavé de poisson blanc MSC
sauce du jour

Haché de veau marengo

Omelette nature



Poêlée paysanne



Semoule

Frites au four

Haricots verts HVE

PRODUIT LAITIER

Petit beurre biscuit

Emmental

Petit suisse aux fruits

Brie pointe

DESSERT

Fromage blanc sucré

Compote de pommes
banane

Fruit frais



Gâteau au yaourt



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

Pizza au fromage



Concombres tomates et
maïs nature



Carottes râpées nature



Céleri rémoulade



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de veau nature

Escalope de volaille sauce
curry

Saucisse de Toulouse HVE
grillée



Dos de colin MSC sauce
crème

Ratatouille

Pommes vapeur quartier

Purée de potiron

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Cantafrais

Saint paulin

Mimolette

Coulommiers

DESSERT

Compote pomme fraise

Banane

Cake orange

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