

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature



Taboulé

Œuf dur mayonnaise

Potage céleri



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF

Salade verte

Escalope de volaille sauce
milanaise

Ratatouille

Longe de porc aux oignons



Haricots verts

Gratiné de poisson au
fromage

Riz et petits légumes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Vache qui rit

Coulommiers

DESSERT

Mousse chocolat au lait

Fruit frais



Cake aux pommes



Compote pomme abricot



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



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)



Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises



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**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au fromage 

Saucisson ail 

Salade marco polo

Céleri rémoulade 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse CE2
HVE 

Steak haché sauce tomate

Saute de porc crème de
champignons 

Poisson pané et quartier
de citron

Lentilles

Haricots beurre provençale

Duo de carottes jaunes et
oranges

Purée de patate douce

PRODUIT LAITIER

Emmental

Galette bretonne

Petit moulé

Petit suisse sucré

DESSERT

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé Local
HVE 

Brownie 

Banane

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises**

 **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



Coleslaw



Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Normandin de veau sauce forestière

Petits pois

Pavé de poisson blanc à la crème

Pommes roosties

Tandoori de volaille

Boulgour

Rôti de porc HVE à la moutarde



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Rondelé

DESSERT

Liégeois vanille

Compote pomme fraise

Fruit frais



Chou à la vanille



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



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)



Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises



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

Taboulé

Carottes râpées vinaigrette
d'agrumes 

Céleri rémoulade 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Tortellinis au boeuf sauce
tomate

Saucisse knack nature 

Tajine de volaille à l'orange

Beignets au calamar sauce
ketchup

X

Purée de carottes 

Légumes tajine

Riz créole

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Camembert

Fraidou

Mimolette

DESSERT

Fruit frais 

Mousse chocolat au lait

Cake au citron 

Compote de pommes HVE



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



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)



Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises



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

Piémontaise



Betteraves vinaigrette

Emincé bicolore



Médaille de surimi
mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille vallée
d'auge

Petits pois

Filet de poisson meunière
dosette de ketchup

Frites au four

Gratin savoyard



X

Haché au boeuf sauce
poivre

Duo de carottes jaunes et
oranges

PRODUIT LAITIER

Madeleine

Petit suisse aux fruits

Gouda

Vache picon

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais



Compote pomme abricot

Cake pépites de chocolat



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



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)



Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises



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