


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Bâtonnets de carottes
sauce cocktail 


Coleslaw 

Œuf dur mayonnaise

Taboulé 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon HVE sauce
charcutière 

Gratin de choux fleurs et
pdt 

Gratiné de poisson au
fromage

Pommes vapeur quartier

Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate 

X

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE à la
moutarde

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

Edam

Petit suisse aux fruits

Chanteneige

DESSERT

Mousse chocolat au lait


Compote pomme fraise

Fruit frais 

Cake au citron 

 **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

Pâté de campagne nature



Céleri rémoulade



Carottes râpées nature



Betteraves vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de dinde aux petits oignons

Poisson meunière MSC nature

Steak haché boeuf nature

Tortis provençale aux lentilles



Petits pois

Purée de carottes



Poutine

X

PRODUIT LAITIER

Tomme noire

Camembert

Fraidou

Petit suisse sucré

DESSERT

Compote pomme fraise

Fromage blanc sucré

Pancake sauce chocolat maison

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