

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Carottes râpées nature

Macédoine mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse HVE
grillée



Dos de colin MSC sauce
cressonnette

Boulettes de boeuf VBF
sauce tomate

Petits pois HVE

Purée de pommes de terre

Semoule HVE

PRODUIT LAITIER

Edam

Petit suisse aux fruits

Carré de l'est

DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais



Compote pomme abricot



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	Rosette nature 	Betteraves HVE vinaigrette	Tomates nature	Pommes de terre façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde  Haricots beurre	Poisson pané sauce citron Pommes vapeur quartier	Coquillettes bolognaises X	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Compote de pommes HVE	Gâteau aux courgettes et 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 *



Haute Valeur Environnementale *



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 	Macédoine mayonnaise	*Concombre vinaigrette* 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc crème de champignons  Carottes vichy	Paupiette de veau charcutière Pommes persillées	*Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE* *Nouilles façon Thaï*	Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	*Saint paulin*	Emmental
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	*Riz au lait LOCAL HVE* 	Banane



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	Médailillon de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Gratin de choux fleurs et pdt	Haché de veau marengo Haricots beurre		
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers		
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille		



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**