

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage 	Carottes râpées nature 	Potage chou-fleur 	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce normande Carottes persillées	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Pommes sautées	Hachis parmentier Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse sucré	Gouda	Tomme noire
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote de pommes banane	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	Accras de morue	Taboulé 	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Petits pois	Colin meunière MSC quartier de citron Purée de carottes	Saute de volaille sauce tomate Frites au four	Jambon HVE aux champignons  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Emmental	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Cake aux pommes 



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 	Macédoine mayonnaise	Potage carottes	Pommes de terre façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Haricots verts	Poisson pané sauce tomate Purée de pommes de terre	Tortis provençale aux lentilles  X	Escalope de volaille à la crème Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Coulommiers	Rondelé
DESSERT	Fruit frais	Liégeois vanille	Compote de pommes banane	Chou à la 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 *



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