

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Macédoine mayonnaise

Emincé bicolore



Salade de pommes de terre emmental tomates

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc HVE sauce charcutière



Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine

Chili con carne

Beignets au calamar nature

Haricots verts

Semoule HVE

Riz créole

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Sablé des Flandres

Petit suisse aux fruits

Brie pointe

Emmental BIO

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Compote de pommes HVE

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

Céleri rémoulade



Taboulé



Carottes râpées à l'orange

Médailillon de surimi
mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse HVE
grillée



Gratiné de poisson au
fromage MSC

Emincé de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE
sauce cantadou aux herbes

Paupiette de veau
forestière

Haricots blancs à la tomate



Duo de carottes et
pommes de terre

Pommes noisettes

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Mimolette

Coulommiers

Madeleine

DESSERT

Fruit frais



Liégeois vanille



Gâteau de Pâques

Fromage blanc 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