

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Crêpe au fromage



Macédoine mayonnaise

Emincé bicolore



Betteraves vinaigrette

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Jambon HVE sauce  
charcutière



Escalope de volaille  
napolitaine

Hachis parmentier

Beignets au calamar sauce  
tartare

Haricots verts

Semoule

Salade iceberg

Petits pois

**PRODUIT LAITIER**

Galette bretonne

Petit suisse aux fruits

Gouda

Vache picon

**DESSERT**

Yaourt aromatisé Local HVE



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 Celand -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 Celand-50)

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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](http://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**

Taboulé



Concombre bulgare

Médaille de surimi  
mayonnaise

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

X

Saucisse de Toulouse HVE  
grillée



Duo de carottes et  
pommes de terre

Tortellinis ricotta épinards  
sauce tomate



X

Aiguillettes de volaille  
forestière

Pommes noisettes

**PRODUIT LAITIER**

Coulommiers

Saint paulin

Cantafras

**DESSERT**

Compote de pommes  
banane

Crème dessert vanille

Moelleux au chocolat  
Pâques



**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)

Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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](http://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

Pommes de terre façon  
piemontaise


Carottes râpées nature

Radis beurre 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Roti de dinde persillade

Boulettes de boeuf sauce  
tomate basilic

Sauté de porc HVE   
Dijonnaise

Brandade de poisson

Haricots blancs à la tomate

Ratatouille

Petits pois

Salade iceberg

**PRODUIT LAITIER**

Buchette de chevre

Emmental

Petit moulé

Petit suisse aux fruits

**DESSERT**

Cocktail de fruits


Crème dessert chocolat

Cake aux fruits confits 

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 Celand -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 Celand-50)  
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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](http://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**

Betteraves vinaigrette

Rosette nature 

Coleslaw

Concombre vinaigrette

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Rôti de porc sauce tomate 

Paupiette de veau aux  
petits oignons

Sauté de volaille paëlla

Poisson pané

Semoule

Haricots verts

Riz paëlla au chorizo (porc) 

Purée de carottes

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse sucré

Edam

Carré de l'est

Fripon

**DESSERT**

Fruit frais 


Yaourt velouté aux fruits

Compote de pommes HVE

Flan pâtissier 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)  
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GEF505

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat