

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves HVE vinaigrette

Coleslaw



Accras de morue

Taboulé



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF

Salade iceberg

Escalope de volaille sauce chasseur

Pommes vapeur quartier HVE

Boulettes de veau à la Portugaise

Haricots verts

Nugget's de volaille FR sauce tartare

Carottes vichy

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aux fruits

Coulommiers

Rondelé

Mimolette

**DESSERT**

Fruit frais



Compote de pommes HVE

Cake au citron



Mousse chocolat au lait



**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

Céleri rémoulade



Salade de pommes de terre strasbourgeoise



Carottes râpées nature



Œuf dur mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière

Poisson meunière nature

Sauté de volaille à la crème

Macaronis sauce tomate mozzarella (plat complet)

Pommes rissolées

Ratatouille

Beignets de brocolis

X

### PRODUIT LAITIER

Camembert

Madeleine

Fraidou

Petit suisse sucré

### DESSERT

Compote pomme fraise

Fromage blanc sucré

Cake aux pommes



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)

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