

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées nature 

Tomates nature 


Pastèque

Rosette nature 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 

X

Saucisse de Toulouse 

Lentilles

Accras de poisson

Riz créole

Escalope de volaille normande

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Camembert

Chanteneige

DESSERT

Compote de pommes HVE


Fruit frais 

Mousse chocolat au lait

Flan pâtissier 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **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

Crêpe au fromage



Betteraves vinaigrette

Salade de penne au pesto veggie



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Roti de dinde à la crème

Petits pois

Gratiné de poisson au fromage

Pommes vapeur

Saute de porc HVE au paprika



Beignets de brocolis

Chili sin carne



Riz créole

PRODUIT LAITIER

Emmental

Petit beurre biscuit

Petit suisse aux fruits

Carré président

DESSERT

Compote de pommes banane

Fromage blanc sucré

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 : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **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

Pommes de terre façon
piemontaise

Tomates vinaigrette
balsamique

Carottes râpées à l'orange

Pizza au fromage



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Boulettes de boeuf sauce
tomate basilic

Dos de colin à l'oseille

Rougail saucisse



Escalope de volaille
normande

Ratatouille

Semoule

Pommes vapeur quartier

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Coulommiers

Petit suisse sucré

Mimolette

Rondelé

DESSERT

Crème dessert chocolat

Fruit frais



Compote pomme abricot

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 : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
- * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
- * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
- * Carottes : Mr François (Lingreville)
- * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)



Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises



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

Betteraves vinaigrette

Saucisson ail 

Tomates nature

Taboulé 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon à l'échalote 

Beignets au calamar sauce
ketchup

Hachis parmentier

Aiguillettes de volaille
forestière

Flageolets

Petits pois

Salade iceberg

Duo de carottes jaunes et
oranges

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Camembert

Tomme noire

Fraidou

DESSERT

Fruit frais 


Crème dessert vanille

Compote de pommes HVE

Cake pépites de chocolat 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises**

 **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