

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Taboulé

Céleri rémoulade

Concombre bulgare 

Pizza au fromage 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Boulettes de boeuf sauce  
tomate

Poisson pané sauce citron

Sauté de volaille paëlla

Omelette nature 

Haricots beurre provençale

Pommes vapeur

Riz paëlla 

Ratatouille

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

Madeleine

Gouda

Carré ligueil

**DESSERT**

Fruit frais 


Yaourt sucré

Compote de pommes  
banane

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SOU356


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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saucisse de Toulouse CE2 HVE   Lentilles	Sauté de boeuf BIO VBF sauce forestière   Duo de carottes jaunes et oranges	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate   X
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré	Saint paulin	Cantafras
DESSERT		Pomme	Dessert lacté vanille	Gâteau au 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SOU356

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Médailillon de surimi  
mayonnaise

Carottes râpées nature

Salade grecque

Melon 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Jambon HVE sauce  
Dijonnaise 

Palet végétarien à  
l'italienne

Keftedes sauce tzatziki aux  
herbes

Poisson pané sauce citron

Petits pois

Semoule

Frites au four

Purée de carottes

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

Madeleine

Buchette de chevre

Emmental

**DESSERT**

Fruit frais 


Yaourt sucré

Cake miel et amandes 

Crème dessert 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SOU356

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette

Rosette nature 

Pastèque 

Taboulé

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Gratiné de poisson au  
fromage

Rôti de porc HVE nature 

Boulettes de veau sauce  
tomate basilic

Printanière de légumes

Pommes vapeur

Haricots blancs à la tomate

Courgettes provençale

**PRODUIT LAITIER**

Carré de l'est

Petit suisse sucré

Edam

Fripon

**DESSERT**

Liégeois chocolat


Fruit frais 

Compote de pommes HVE

Framboisier 

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SOU356

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

\* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SOU356

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

\* Suivant le contrat