

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Carottes râpées nature



Salade américaine

Betteraves

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Aiguillettes de blé panées
et ketchup



Saucisse de Toulouse CE2
HVE



Boulettes de bœuf VBF
sauce diable

Pavé de poisson blanc à la
crème

Beignets de brocolis

Lentilles BIO



Frites au four

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Carré de l'est

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Edam

DESSERT

Flan nappé caramel

Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



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

Code à saisir : GAS145

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw



Salade de pommes de terre au pesto

Concombre bulgare

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Palette de porc dijonnaise



Haché de cabillaud thym citron

Chili con carne

Nugget's de blé ketchup



Coquillettes BIO



Ratatouille

Riz créole

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Samos

Savaron BIO



Petit suisse sucré

Camembert

DESSERT

Yaourt sucré Local HVE



Crème dessert vanille BIO



Fruit frais



Flan pâtissier HVE



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 : GAS145

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette



Crêpe au fromage



Carottes râpées BIO au
cumin nature



Mortadelle



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Carbonade de boeuf

Dos de colin au beurre
blanc

Farfalles, légumes du soleil
et mozzarella



Baeckeoffe de saucisse



Jeunes carottes persillées

Beignets de brocolis

X

X

PRODUIT LAITIER

Carré ligueil

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Carré président

Emmental BIO

DESSERT

Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Cake au citron



Fruit frais



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 : GAS145

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Emincé bicolore



Taboulé

Macédoine mayonnaise

Salade de penne au pesto veggie BIO

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Roti de dinde à la crème

Omelette sauce tomate



Sauté de porc au caramel



Beignets au calamar sauce ketchup

Farfalles

Petits pois BIO



Pommes rissolées

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Coulommiers

Fromage frais aux fruits BIO



Rondelé

Mimolette

DESSERT

Compote de pommes HVE

Fruit frais BIO



Riz au lait LOCAL HVE



Liégeois vanille



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 : GAS145

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

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

Code à saisir : GAS145

**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

Code à saisir : GAS145

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT

* Suivant le contrat