

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 : GAS145

LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette

Céleri rémoulade



Macédoine mayonnaise

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Raviolis VBF

Couscous

Poisson pané et quartier de citron

X

Semoule du couscous

Gratin de choux fleurs et pdt



**PRODUIT LAITIER**

Cantafras

Petit suisse aromatisé aux fruits

Coulommiers

**DESSERT**

Compote de pommes HVE

Fruit frais



Galette des rois frangipane



**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 : GAS145

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Chou blanc au fromage 

Salade iceberg emmental jambon 

Emincé bicolore 

Quiche lorraine 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Tajine de boulettes de boeuf

Saucisse de Toulouse CE2 HVE 

Gratin de macaronis au fromage 

Gratiné de poisson au fromage

Semoule

Lentilles

X

Purée de potiron

**PRODUIT LAITIER**

Petit moulé

Emmental

Petit beurre biscuit

Petit suisse sucré

**DESSERT**

Cocktail de fruits

Compote de pomme ananas

Yaourt aromatisé Local HVE 

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](http://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**

Taboulé

Crêpe au fromage



Coleslaw



Carottes râpées nature



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Paupiette de veau au jus

Nugget's de blé ketchup



Jambon HVE persillade



Dos de colin sauce tomate

Haricots verts

Ratatouille

Rousties de légumes



Coquillettes

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aromatisé aux fruits

Gouda

Fripon

Carré de l'est

**DESSERT**

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Eclair au chocolat

Crème dessert 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](http://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**

Salade de pâte rigoletto

Macédoine mayonnaise

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne nature 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Roti de dinde moutarde à l'ancienne

Saucisse knack sauce tomate 

Bœuf bourguignon

Omelette nature et dosette de ketchup 

Petits pois carottes

Pommes rissolées

Farfalles

Printanière de légumes

**PRODUIT LAITIER**

Tomme noire

Petit suisse aromatisé aux fruits

Chanteneige

Camembert

**DESSERT**

Compote de pommes HVE

Fruit frais 

Dessert lacté caramel

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

Code à saisir : GAS145

LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

\* Suivant le contrat