

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Médaille de surimi  
mayonnaise

Salade de pommes de  
terre thon ciboulette  
tomates vinaigrette

Tomates nature

Pastèque BIO



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Escalope de volaille à la  
crème / Pané de blé

Boulettes végétales sauce  
tomate

Jambon HVE à l'échalote /  
Aiguillettes de blé



Dos de colin MSC au  
beurre blanc /  
Galette de quinoa

Gratin de choux fleurs et  
pdt

Ratatouille BIO

Coquillettes

Pommes vapeur quartier

**PRODUIT LAITIER**

Yaourt aromatisé BIO de la  
ferme



Buchette de chevre

Emmental BIO



Cantafras

**DESSERT**

Fruit frais BIO



Liégeois vanille

Smoothie pomme fraise

Fromage blanc aromatisé  
aux fruits



**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)



**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**

Pommes de terre façon  
piemontaise

Carottes râpées nature BIO



Melon



Taboulé BIO



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Omelette nature

Beignets de brocolis

Saucisse de Toulouse HVE  
grillée /  
Saucisse de volaille /  
Galette de quinoa



Haricots blancs

Hachis parmentier BIO /  
Hachis parmentier VG



Salade iceberg

Poisson meunière sauce  
citron /  
Nugget's de blé

Haricots beurre

**PRODUIT LAITIER**

Edam Bio



Vache qui rit BIO



Gouda

Camembert

**DESSERT**

Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Riz au lait LOCAL HVE



**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)



**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 BIO vinaigrette 

Crêpe au fromage 

Gaspacho

Concombre bulgare 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Torsades bolovégé (Plat complet végétarien)

X

Dos de colin MSC sauce crème / Omelette

Purée de brocolis

Sauté de volaille paëlla / Dos de colin / Galette Quinoa

Riz paëlla au chorizo (porc) 

Jambon HVE sauce Dijonnaise / Rôti de Dinde / Crêpe au fromage



Petits pois BIO 

**PRODUIT LAITIER**

Fromage frais aux fruits BIO 

Brie pointe

Buchette de chevre

Emmental BIO

**DESSERT**

Fruit frais BIO 

Compote de pommes HVE

Churros au chocolat

Liégeois vanille

 **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)

 **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**

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail

Melon BIO



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Rôti de porc HVE sauce  
charcutière / Rôti de dinde  
/ Pané de sarazin



Coquillettes BIO



Cordon bleu de volaille  
sauce tomate /  
Croustillant fromage

Haricots beurre

Couscous boulettes de soja



Semoule du couscous

Dos de colin MSC sauce  
citron / Galette de Quinoa

Beignets de brocolis

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aux fruits

Galette St Michel BIO



Gouda BIO



Camembert

**DESSERT**

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Compote pomme fraise

Bâtonnet de glace



**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)



**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**

Carottes râpées nature BIO



Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare

Tomates BIO nature



Quiche lorraine / Crêpe fromage



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse HVE grillée / Saucisse de volaille / Palet végété



Lentilles

Crêpe au fromage

Haricots verts BIO



Cheeseburger / Fishburger / Cheeseburger végété

Frites au four

Gratiné de poisson au fromage / Croustillant fromage

Duo de carottes jaunes et oranges

**PRODUIT LAITIER**

Yaourt sucré Local HVE



Cantafras

Tomme noire

Saint paulin BIO



**DESSERT**

Fruit frais BIO



Crème dessert chocolat

Compote de pommes HVE

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 : 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)

**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