

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon 

Tomate entière 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Hachis parmentier

Salade verte

Jambon

Chips

PRODUIT LAITIER

Camembert

Cantafras


DESSERT

Crème dessert vanille

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 : VPAS10

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Salade de pommes de terre emmental tomates

Pastèque

Concombre bulgare BIO



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon HVE persillade



Boulettes de soja sauce tomate basilic



Sauté de volaille paëlla

Poisson pané et quartier de citron

Duo de carottes et pommes de terre

Ratatouille BIO



Riz paëlla au chorizo (porc) BIO



Haricots verts BIO



PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Vache picon

Gouda

Carré ligueil

DESSERT

Fruit frais BIO



Mousse chocolat au lait

Compote de pommes HVE

Gâteau au yaourt



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 : VPAS10

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette HVE nature



Tomates BIO nature



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Salade de blé à la
provençale

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille LABEL
ROUGE en sauce



Filet de poisson meunière
sauce tartare

Kebab de dinde



Carottes vichy BIO



Semoule

Pommes rissolées BIO



Rousties de légumes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Coulommiers

Madeleine

DESSERT

Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Smoothie pomme fraise

Yaourt aromatisé Local
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 : VPAS10

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Emincé bicolore BIO 

Taboulé BIO 

Pastèque


Concombre bulgare BIO 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Raviolinis au fromage sauce crème champignons 

X

Cordon bleu

Petits pois BIO 

Sauté de volaille LABEL au caramel 

Haricots beurre

Brandade de poisson

X

PRODUIT LAITIER

Fraidou

Petit suisse sucré

Buchette de chevre

Petit moulé

DESSERT

Crème dessert vanille BIO 


Fruit frais BIO 

Riz au lait LOCAL HVE 

Compote pomme fraise

 **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 : VPAS10

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Carottes râpées nature BIO



Salade américaine

Melon BIO



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Aiguillettes de blé panées
et ketchup



Saucisse de Toulouse CE2
HVE



Emincé de bœuf BIO 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 BIO



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 : VPAS10

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

* Suivant le contrat