

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande Label**

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salami

Betteraves vinaigrette



Carottes rapées nature



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Escalope de volaille
forestière

Poisson pané sauce citron

Beignets de brocolis

Petits pois



Gratin de raviolis
végétarien



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aromatisé



Edam

Saint Paulin



DESSERTS

Fruit frais



Flan nappé caramel

Compote de pommes



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

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)

Pâtisserie maison

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail HVE

Salade de pommes de terre
emmental tomates



Potage de choux-fleurs

Macédoine mayonnaise



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de bœuf stroganoff



Palet végétarien à
l'italienne



Saute de volaille sauce
provençale

Gratiné de poisson au
fromage

Haricots verts



Riz créole



Pommes rissolées



purée de carottes

PRODUIT LAITIER

Sablé céréales



Petit suisse sucré



Camembert

Tomme noire

DESSERTS

Yaourt sucré

Fruit frais



Compote de pommes HVE

Eclair au chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises



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)



Pâtisserie maison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture
biologique



Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Céleri rémoulade



** Salade des îles (tomate, anans, maïs, palmier, raisin sec, surimi) **



Tarte au fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de soja sauce milanaise



Dos de colin dieppoise

** Poulet assado salsa mangue **



Sauté de porc crème de champignons



Petits pois



Pommes vapeur

** Riz créole haricots rouges et maïs **



Carottes vichy



PRODUIT LAITIER

Brie



Emmental

Comté AOP

Petit suisse aromatisé



DESSERTS

Cocktail de fruits

Fruit frais

** Cake à la banane **



Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

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)

Pâtisserie maison

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche lorraine

Betteraves vinaigrette



Potage de carottes

Piémontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Escalope de volaille normande

Omelette



Hachis parmentier

Beignets de calamar à l'armoricaine

Haricots beurre

Farfalles



Salade verte

Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré



Gouda



Coulommiers

Rondelé

DESSERTS

Fruit frais

Crème dessert chocolat



Compote de pommes



Chou à la vanille



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

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)

Pâtisserie maison

Plat végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SMAR14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**