













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage 	Concombre bulgare BIO 	Tomates BIO nature 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Omelette nature  Ratatouille	Sauté de bœuf BIO Chili con carne  Riz créole BIO 	Donut's de filet de poulet et fromage Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Edam	Madeleine	Fromage frais aux fruits BIO 	Samos
DESSERTS	Compote de pommes HVE	Yaourt aux fruits BIO 	Fruit frais BIO 	Flan pâtissier 

 **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 Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre emmental tomates

Betteraves BIO vinaigrette



Céleri BIO rémoulade



Melon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes végétales sauce tomate



Beignets de brocolis

Dos de colin MSC à la crème de curry

Boullgour BIO



Jambon sauce oignons



Rousties de légumes

Sauté de volaille LABEL sauce forestière



Petits pois Carottes BIO



PRODUIT LAITIER

Camembert

Fromage frais aux fruits BIO



Vache qui rit BIO



Tomme noire

DESSERTS

Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



Compote de pommes HVE

Gâteau au yaourt



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 Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO



Oeuf dur mayonnaise

Tomates BIO nature



Salade de penne BIO au
pesto



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse de porc HVE
nature



Tortis

Aiguillettes de blé panées



Carottes à la crème

Rôti de boeuf BIO VBF et
sauce tartare



Pommes sautées

Beignets de calamar
nature

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Six de savoie

Brie pointe

Petit suisse sucré

Emmental

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



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 Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO vinaigrette 

Friand au fromage 

Coleslaw BIO 

Riz au surimi BIO 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Colombo d'émincé de pois et blé 

Rôti de dinde LABEL à la moutarde 

Cheeseburger

Dos de colin sauce crème

Riz créole BIO 

Haricots verts BIO 

Frites au four

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO 

Madeleine BIO 


X

Coulommiers

DESSERTS

Fruit frais BIO 


Yaourt aromatisé Local HVE 

Carotte cake orange cannelle 


Flan nappé caramel

 **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 Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médailлон de surimi
mayonnaise

Tomates nature

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Steak haché sauce
forestière

Printanière de légumes

Gratiné de poisson au
fromage

Purée de pommes de
terre

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Camembert

DESSERTS


Mousse miel nougat




Compote pomme fraise

 **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 Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat

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 Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat