

**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

Omelette nature



Sauté de boeuf BIO Chili  
con carne



Donut's de filet de  
poulet et fromage

Salade verte

Ratatouille

Riz créole BIO



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

Code à saisir : LMLP14

**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



Dos de colin MSC à la crème de curry

Jambon sauce oignons



Sauté de volaille LABEL sauce forestière



Beignets de brocolis

Boullgur BIO



Rousties de légumes

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

Code à saisir : LMLP14

**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



Aiguillettes de blé  
panées



Rôti de boeuf BIO VBF et  
sauce tartare



Beignets de calamar  
nature

Tortis

Carottes à la crème

Pommes sautées

Ratatouille

### PRODUIT LAITIER

Six de savoie

Brie pointe

Petit suisse sucré

Emmental

### DESSERTS

Cocktail de fruits

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Eclair au chocolat

Yaourt aromatisé



#### Produit de saison

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



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

Code à saisir : LMLP14


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

\* Selon contrat


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Coleslaw BIO 	Riz au surimi BIO 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Colombo d'émincé de pois et blé  Riz créole BIO 	Rôti de dinde LABEL à la moutarde  Haricots verts BIO 	Cheeseburger Frites fraîches	Dos de colin sauce crème 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 	Liégeois chocolat 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LMLP14

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

\* Selon contrat

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Médaille de surimi  
mayonnaise  
  
Oeuf dur mayonnaise

Tomates nature  
  
Pomelos sucre

### 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

Crème dessert caramel  
  
Mousse miel nougat 


Fruit frais   
  
Yaourt sucré

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

Code à saisir : LMLP14

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

Code à saisir : LMLP14

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

\* Selon contrat