

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

Code à saisir : LIS143

**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 : LIS143

**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 : LIS143


**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 au four	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

 **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 : LIS143


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

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaille 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 	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

Code à saisir : LIS143

**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 : LIS143

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

* Selon contrat