

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail

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 : TEBE14

**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 : TEBE14

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

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 : TEBE14

**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



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 : TEBE14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Oeuf dur 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 : TEBE14

**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 : TEBE14

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

* Selon contrat