

\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)

Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)



# Semaine du 13/05 au 19/05

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE						
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées nature	Tomates mozzarella basilic			
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de volaille forestière	Poisson pané	Coquillettes bolognaises	Omelette nature		
GARNITURE(S)	Lentilles	Purée de pommes de terre BIO	X	Ratatouille BIO		
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel BIO		Buchette de chevre	Saint paulin		
DESSERTS	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO	Panna cotta au coulis de framboise	Mousse chocolat au lait		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison  Produits locaux  * Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  * Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  * Loiters et les Maîtres la idies du Getautie (Cottouret FO)		Pâtisserie maison  Plat végétarien *  Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN		

\* Selon contrat

**BON APPÉTIT!** 

**HVE** Haute Valeur Environnementale \*

**AOP** Appellation d'Origine Protégée \*

**Viande Label \*** 

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COR142



\* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)

Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)



## Semaine du 20/05 au 26/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Х	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Concombre vinaigrette 🔆
	х			
PLAT PRINCIPAL	Х	Paupiette de veau charcutière	Riz cantonais Végétarien	Gratiné de poisson au fromage
GARNITURE(S)	Х	Pommes persillées	X	Purée de carottes BIO AB
PRODUIT LAITIER	х	Yaourt sucré	Coulommiers	
	х	Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat
DESSERTS	×			
	x			
Produit de saison  Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Pâtisserie maison	(LIC&MIAM!	
_		Plat végétarien *		LE CHEF
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  * Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)		Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

### \* Selon contrat

**BON APPÉTIT!** 

**HVE** Haute Valeur Environnementale \*

**AOP** Appellation d'Origine Protégée \*

**Viande Label \*** 

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COR142





#### Semaine du 27/05 au 02/06 LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Médaillon de surimi AB Pastèque BIO Tomates nature mayonnaise **HORS D'ŒUVRE** Escalope de volaille à la Boulettes végétales Dos de colin MSC au **PLAT PRINCIPAL** Jambon HVE à l'échalote 10 crème beurre blanc sauce tomate Gratin de choux fleurs et AB **GARNITURE(S)** Coquillettes BIO Ratatouille BIO Pommes vapeur quartier pdt Yaourt aromatisé BIO de AB **PRODUIT LAITIER** Buchette de chevre la ferme Fromage blanc Smoothie pomme fraise Crème dessert chocolat aromatisé aux fruits

**DESSERTS** 



#### Produit de saison

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



### **Produits locaux**

- \* Lait: Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes: Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* Laitages: Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50) Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)



## 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



\* Selon contrat