

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE(S)

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

X

X

X

Saucisse de Toulouse
HVE grillée



Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Aiguillettes de volaille
forestière

Duo de carottes et
pommes de terre

Coulommiers BIO



Fruit frais



Yaourt sucré

Crème dessert vanille
BIO



Moelleux au chocolat
Pâques

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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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 : SMAR14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE(S)

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Roti de dinde persillade

Haricots blancs BIO à la tomate 

Buchette de chevre

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Boulettes végétales sauce tomate basilic 

Ratatouille

Emmental BIO

Crème dessert chocolat BIO 

Carottes râpées nature BIO 

Sauté de porc HVE Dijonnaise 

Petits pois

Cake aux fruits confits 

Brandade de poisson

Salade iceberg

Yaourt sucré Local HVE 

Fruit frais BIO 

 **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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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 : SMAR14

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Mousse de foie



Concombre vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Couscous végétarien aux pois chiches (plat végété)



Paupiette de veau aux petits oignons

Sauté de volaille paëlla

Poisson pané

GARNITURE(S)

Semoule BIO



Haricots verts BIO



Riz paëlla au chorizo (porc)



Purée de carottes BIO



PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré de la ferme BIO



Carré de l'est

DESSERTS

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Crème dessert vanille

Flan pâtissier local HVE



 **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

Code à saisir : SMAR14

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

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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 : SMAR14

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

* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT PRINCIPAL				
GARNITURE(S)				
PRODUIT LAITIER				
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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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 : SMAR14

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

* Selon contrat