



## 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	Х	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
Produits locaux * Lait : Ferme de la Fouqu	est composé d'ingrédients de saison  sière (Le Petit Celland -50)	Pâtisserie maison  Plat végétarien *  Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

- \* 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)

**Viande Label \*** 

**HVE** Haute Valeur Environnementale \*

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

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TEBE14

**BON APPÉTIT!** 

\* Selon contrat





## 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
PRODUIT LAITIER	Х	Yaourt sucré	Coulommiers	
	Х	Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat
DESSERTS	х			
	х			
Produit de saison Tout ou partie de ce plat e	st composé d'ingrédients de saison	Pâtisserie maison	CITCR-NATANAL	
_		Plat végétarien *	CLIC&MIAM!	LE CHEF
Produits locaux  * <u>Lait</u> : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  * Para record la Control Boar (Godernho 11)		Produit issu de l'agriculture biologique *	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

- \* 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)



**Viande Label \*** 

**HVE** Haute Valeur Environnementale \*

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

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TEBE14

**BON APPÉTIT!** 

\* Selon contrat





## Semaine du 27/05 au 02/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médaillon de surimi mayonnaise		Tomates nature	Pastèque BIO AB
PLAT PRINCIPAL	Escalope de volaille à la crème	Boulettes végétales sauce tomate	Jambon HVE à l'échalote	Dos de colin MSC au beurre blanc
GARNITURE(S)	Gratin de choux fleurs et pdt	Ratatouille BIO	Coquillettes BIO	Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO de la ferme	Buchette de chevre		
DESSERTS		Crème dessert chocolat	Smoothie pomme fraise	Fromage blanc aromatisé aux fruits
Produit de saison  Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Pâtisserie maison  Plat végétarien *	CLIC&MIAM!	LE CHEF



- \* 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)





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

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

\* Selon contrat