


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Concombre bulgare	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT PRINCIPAL		Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Aiguillettes de volaille forestière
GARNITURE(S)	X	Duo de carottes et pommes de terre	X	Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER		Coulommiers BIO 		
DESSERTS		Compote de pommes banane	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](http://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**

Pommes de terre façon  
piemontaise

Carottes râpées nature  
BIO



Radis beurre



**PLAT PRINCIPAL**

Roti de dinde persillade

Boulettes végétales  
sauce tomate basilic



Sauté de porc HVE  
Dijonnaise



Brandade de poisson

**GARNITURE(S)**

Haricots blancs BIO à la  
tomate



Ratatouille

Petits pois

Salade iceberg

**PRODUIT LAITIER**

Buchette de chevre

**DESSERTS**

Fruit frais



Crème dessert chocolat  
BIO



Cake aux fruits confits



Fruit frais BIO



**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](http://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



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**

**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

**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](http://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				
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](http://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

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE(S)

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TEBE14

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

\* Selon contrat

 **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)