

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Médaille de surimi
mayonnaise

Salade de quinoa

Pastèque BIO



PLAT PRINCIPAL

Escalope de volaille à la
crème

Boulettes végétales
sauce tomate



Jambon blanc HVE froid



Dos de colin MSC au
beurre blanc

GARNITURE(S)

Gratin de choux fleurs et
pdt

Ratatouille BIO

Chips

Pommes vapeur quartier

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé BIO de
la ferme



Buchette de chevre

Emmental

DESSERTS

Crème dessert chocolat

Compote de pommes
HVE

Fromage blanc
aromatisé aux fruits

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 : COR142

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

* Selon contrat


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO 

Melon 

PLAT PRINCIPAL

Omelette nature 

Saucisse de Toulouse
HVE grillée 

Hachis parmentier BIO  

Poisson meunière sauce
citron

GARNITURE(S)

Beignets de brocolis

Haricots blancs

Salade iceberg

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Edam Bio 

Camembert

DESSERTS


Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO 

Glaces bâtonnets

Riz au lait 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)

 **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

**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

Crêpe au fromage



Dos de colin MSC sauce
crème

Purée de brocolis

Yaourt sucré

Sauté de volaille paëlla

Riz paëlla au chorizo
(porc)

Buchette de chevre

Churros au chocolat

Torsades bolovégé (Plat
complet végétarien)



Fromage frais aux fruits
BIO



Fruit frais BIO



Jambon HVE sauce
Dijonnaise



Petits pois BIO




Emmental BIO

Fruit frais



 **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 *

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COR142

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Œuf dur mayonnaise

Melon BIO



PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc HVE sauce charcutière



Cordon bleu de volaille sauce tomate

Couscous boulettes de soja



Dos de colin MSC sauce citron

GARNITURE(S)

Coquillettes BIO



Haricots beurre

Semoule du couscous BIO

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé Local HVE



Gouda BIO



DESSERTS

Fruit frais



Compote pomme fraise

Glaces bâtonnets

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

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

* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature
BIO



Tomates BIO nature



PLAT PRINCIPAL

Saucisse de Toulouse
HVE grillée



Crêpe au fromage



Cheeseburger

Gratiné de poisson au
fromage

GARNITURE(S)

Lentilles BIO cuisinées



Haricots verts BIO



Frites au four

Duo de carottes jaunes
et oranges

PRODUIT LAITIER

Cantafras

Saint paulin BIO



DESSERTS

Yaourt sucré BIO



Crème dessert chocolat
BIO



Crème dessert praliné

Gâteau aux courgettes
et chocolat



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 : COR142

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

* Selon contrat