

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Médaille de surimi  
mayonnaise

Tomates natures

Pastèque BIO



**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

Coquille 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 \***

**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 : MA1144

**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 

Crème dessert vanille

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

Code à saisir : MA1144

**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

Sauté de volaille paëlla

Jambon HVE sauce  
Dijonnaise



X

Purée de brocolis

Riz paëlla au chorizo  
(porc)



Petits pois BIO



Fromage frais aux fruits  
BIO



Buchette de chevre

Emmental BIO

Fruit frais BIO



Yaourt sucré

Churros au chocolat

Fruit frais



**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 \***

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MA1144

**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

Eclair au chocolat

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

 **Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-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 : MA1144

**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**

Yaourt sucré BIO



Cantafras

Saint paulin BIO



**DESSERTS**

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

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

Code à saisir : MA1144

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

\* Selon contrat