

**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](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**

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 : TEBE14

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

\* Selon contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



PLAT PRINCIPAL

Torsades bolovégé (Plat complet végétarien)



Dos de colin MSC sauce crème

Sauté de volaille paëlla

Jambon HVE sauce Dijonnaise



GARNITURE(S)

X

Purée de brocolis

Riz paëlla au chorizo (porc)



Petits pois BIO



PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO



Buchette de chevre

Emmental BIO

DESSERTS

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 : TEBE14

**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 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 : TEBE14

**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

**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