

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Mortadelle 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Longe de porc HVE sauce barbecue  Haricots verts		
PRODUIT LAITIER			Galette bretonne		
DESSERT			Fromage blanc sucré		



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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 144CRL

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Pâtisserie maison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Coleslaw		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Dos de colin MSC sauce cressonnette Tortis		
PRODUIT LAITIER			St Moret		
DESSERT			Crème dessert vanille		



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)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 144CRL

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Pâtisserie maison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Crêpe au fromage 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes Duo de carottes jaunes et oranges		
PRODUIT LAITIER			Emmental		
DESSERT			Yaourt velouté aux fruits		



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)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 144CRL

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



Pâtisserie maison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Friand au fromage 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Volaille farcie crème de champignon Pommes noisettes		
PRODUIT LAITIER			Camembert		
DESSERT			Mousse biscuitée pomme spéculoos 		

 **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**



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

Code à saisir : 144CRL

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise 		Rosette nature 	Emincé bicolore
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Lentilles	Normandin de veau sauce forestière Haricots verts		Boulettes de boeuf sauce tomate Ratatouille	Poisson meunière sauce citron Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Carré ligueil		Vache qui rit	Gouda
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé		Donut's	Crème dessert vanille



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 144CRL

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Taboulé 		Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes vapeur	Paupiette de veau charcutière Haricots beurre		Longe de porc aux oignons  Coquillettes	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers		Saint paulin	St Moret
DESSERT	Gateau coco 	Liégeois vanille		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau au yaourt

 **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**



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

Code à saisir : 144CRL

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.