

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Crêpe au fromage 	Céleri rémoulade 	Piémontaise 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate 	Haché de veau à la Lyonnaise Petits pois carottes	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Rôti de dinde nature Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Gouda	Petit suisse sucré	Vache qui rit	
DESSERT	Compote pomme fraise	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Liégeois 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)
 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Médailillon de surimi mayonnaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Paupiette de veau forestière Gratin de choux fleurs et pommes de terre		
PRODUIT LAITIER			St Moret		
DESSERT			Cake au citron 		

 **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			Macédoine mayonnaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Haché au boeuf sauce barbecue Tortis		
PRODUIT LAITIER			Mimolette		
DESSERT			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)
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

Céleri rémoulade



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises
VBF

Salade iceberg

PRODUIT LAITIER

Carré de l'est

DESSERT

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)

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			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 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 !**

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



Pâtisserie maison