

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



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)



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Viande Label Rouge *



Haute Valeur Environnementale *



Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COU144

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre BIO au thon	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes BIO 	Escalope de volaille à la crème Haricots verts	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole BIO 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Madeleine	Saint paulin	Coulommiers BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé Local HVE 	Smoothie fruits exotiques	Mousse chocolat au lait

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COU144

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon HVE sauce Dijonnaise  Petits pois	Gratin savoyard végétarien  Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce basquaise Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER		Buchette de chevre	Petit suisse sucré	Chanteneige BIO 
DESSERT		Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Eclair au chocolat

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COU144

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Betteraves BIO vinaigrette 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Pâté de campagne nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce chasseur Haricots beurre	Boulettes végétales sauce tomate  Semoule BIO	Cheeseburger VBF  Frites fraîches	Gratiné de poisson au fromage Gratin de choux fleurs et pdt 
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Fromage frais aux fruits BIO 	Edam BIO 	Cantafrais
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO 	Smoothie pomme fraise BIO 	Crème dessert chocolat BIO 

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COU144

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage 	Carottes râpées nature BIO 	Potage chou-fleur 	Pommes de terre BIO au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce normande Carottes BIO persillées 	Omelette sauce tomate  Pommes sautées	Hachis parmentier BIO  Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Petit suisse sucré	Gouda BIO 	Tomme noire
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Compote de pommes banane	Riz au lait LOCAL HVE 

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label Rouge ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : COU144

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat