

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

--

--


Melon BIO 

Tomates nature 
--

PLAT CHAUD ET GARNITURES

--

--


Hachis parmentier BIO 
Salade verte

Gratiné de poisson au fromage
Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

--

--

Camembert BIO 

Tomme noire

DESSERT

--


--

Crème dessert vanille BIO 

Eclair au chocolat

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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **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 : VAL5070

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade BIO 


Salade de pommes de terre emmental tomates

Pastèque BIO 

Concombre bulgare 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon HVE persillade 


Boulettes de soja sauce tomate basilic 

Sauté de volaille paëlla BIO 

Poisson pané et quartier de citron

Duo de carottes et pommes de terre BIO 

Ratatouille BIO 

Riz paëlla BIO au chorizo (porc) 

Haricots verts BIO 

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO 

Vache picon

Gouda BIO 

Carré ligueil

DESSERT

Fruit frais BIO 


Mousse chocolat au lait

Compote de pommes BIO 

Gâteau au yaourt 

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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **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 : VAL5070

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette HVE nature



Tomates BIO nature



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Salade de blé à la
provençale

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille LABEL
ROUGE en sauce



Filet de poisson meunière
sauce tartare

Kebab de dinde



Carottes vichy BIO



Semoule BIO



Pommes rissolées BIO



Rousties de légumes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin BIO



Fromage frais aux fruits
BIO



Coulommiers

Madeleine

DESSERT

Fruit frais BIO



Compote de pommes BIO



Smoothie pomme fraise



Yaourt aromatisé Local
HVE



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

Pâtisserie maison

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

**Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises**

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 : VAL5070

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Emincé bicolore BIO



Taboulé BIO



Pastèque BIO



Concombre bulgare BIO



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Raviolins au fromage sauce crème champignons



X

Emincé de volaille BIO sauce tomate



Petits pois BIO



Sauté de volaille LABEL au caramel



Haricots verts BIO



Brandade de poisson

X

PRODUIT LAITIER

Fraidou

Petit suisse nature BIO et dosette de sucre



Bûchette de chèvre BIO



Petit moulé

DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais BIO



Riz au lait LOCAL HVE



Compote pomme fraise



Produit de saison

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



Pâtisserie maison



Produits locaux

- * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
- * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
- * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
- * Carottes : Mr François (Lingreville)
- * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)



Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises



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 : VAL5070

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

* Suivant le contrat

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Carottes râpées nature BIO



Melon BIO



Salade américaine

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Aiguillettes de blé panées
et ketchup



Saucisse de Toulouse CE2
HVE



Emincé de bœuf BIO VBF
sauce diable



Pavé de poisson blanc à la
crème

Beignets de brocolis

Lentilles BIO



Frites au four

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Comte AOP

Fromage frais aux fruits
BIO



Edam BIO



DESSERT

Flan nappé caramel

Crème dessert chocolat
BIO



Fruit frais BIO



Gâteau au chocolat



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

Pâtisserie maison

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

**Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises**

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 : VAL5070

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

* Suivant le contrat