

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw



Salade de pommes de terre au pesto

Concombre bulgare

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc HVE sauce dijonnaise



Haché de cabillaud thym citron

Chili con carne BIO



Nugget's de blé ketchup



Coquillettes BIO



Ratatouille

Riz créole BIO



Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Samos

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Camembert

DESSERT

Yaourt sucré Local HVE




Crème dessert vanille


Fruit frais

Flan pâtissier 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

Betteraves BIO vinaigrette 


Crêpe au fromage 

Carottes râpées BIO au cumin nature 

Mortadelle 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Carbonade de boeuf


Carottes BIO persillées 

Dos de colin au beurre blanc

Beignets de brocolis

Farfalles, légumes du soleil et mozzarella 

X

Baeckeoffe de saucisse 

X

PRODUIT LAITIER

Fromage frais aux fruits BIO 

Carré ligueil

Vache qui rit BIO 

Emmental BIO

DESSERT

Fruit frais BIO 


Compote de pommes HVE

Cake au citron 

Fruit frais BIO 

 **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



Macédoine mayonnaise BIO 

Salade de penne au pesto veggie BIO

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Roti de dinde à la crème

Omelette sauce tomate 

Sauté de porc BIO sauce du jour  

Beignets au calamar sauce ketchup

Farfalles BIO 

Petits pois

Pommes rissolées BIO 

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Coulommier BIO 

Petit suisse sucré

Rondelé BIO 

Mimolette

DESSERT

Compote de pommes HVE


Fruit frais 

Riz au lait LOCAL HVE  

Liégeois vanille

 **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