


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : LIO147

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


* Suivant le contrat

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	Betteraves vinaigrette	Taboulé		Carottes râpées nature 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à l'estragon Pommes rissolées	Nugget's de blé  Carottes à la crème		Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Coulommiers		Fromage frais aux fruits	
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fromage blanc sucré		Fruit frais	

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

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : LIO147

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


* Suivant le contrat

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	Saucisson ail 	Salade deauvillaise 		Potage de légumes et pommes de terre	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill HVE sauce persillade  Lentilles	Poisson pané Purée de carottes 		Haché au boeuf sauce barbecue Rousties de légumes	Omelette sauce tomate  Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Galette St Michel		Petit moulé	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré Local HVE 		Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

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

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : LIO147

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


* Suivant le contrat

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	Emincé bicolore 	Salade de pommes de terre emmental tomates		Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaïses Semoule	Croq fromage  Petits pois		Tajine de volaille aux fruits secs Frites au four	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Edam	Fripon		Gouda au cumin IGP	Petit suisse aromatisé aux fruits
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt velouté aux fruits		Cake cacao cannelle 	Fruit frais 

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

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : LIO147

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


* Suivant le contrat

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	Quiche lorraine 	Betteraves vinaigrette		Potage de carottes	Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Haricots beurre provençale	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate Pommes sautées		Hachis parmentier Salade verte	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Camembert		Chanteneige	Tomme noire
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat		Compote de pommes banane	Chou à la vanille 

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

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : LIO147

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

* Suivant le contrat

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