





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Céleri rémoulade		Concombre bulgare 	Pizza au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf sauce tomate Haricots beurre provençale	Poisson pané sauce citron Pommes vapeur		Sauté de volaille paëlla Riz paëlla 	Omelette nature  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé aux fruits	Madeleine		Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré		Compote de pommes banane	Cake aux pommes 

 **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 : SGA504

**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		Crêpe au fromage 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saucisse de Toulouse CE2 HVE  Lentilles		Haché de veau VBF sauce forestière Duo de carottes jaunes et oranges	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré		Saint paulin	Cantafrais
DESSERT		Pomme		Dessert lacté vanille	Gâteau 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 : SGA504

**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	Médaillon de surimi mayonnaise	Carottes râpées nature		Salade grecque	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Petits pois	Palet végétarien à l'italienne Semoule		Keftedes sauce tzatziki aux herbes Frites au four	Poisson pané sauce citron Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé aux fruits	Madeleine		Buchette de chevre	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré		Cake miel et amandes 	Crème dessert 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 : SGA504

**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	Rosette nature 		Pastèque 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Poêlée campagnarde	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur		Rôti de porc HVE nature  Haricots blancs à la tomate	Boulettes de veau sauce tomate basilic Courgettes provençale
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Petit suisse sucré		Edam	Fripon
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 		Compote de pommes HVE	Framboisier 

 **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 : SGA504

**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	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce cocktail		Macédoine mayonnaise	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille napolitaine Beignets de brocolis	Dos de colin à l'oseille Riz créole		Hachis parmentier Salade verte	Nugget's de blé ketchup  Petits pois
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé aux fruits	Madeleine		Tomme noire	Camembert
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé		Compote de pommes banane	Brownie 

 **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 : SGA504

**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.