


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Taboulé		Œuf dur mayonnaise	Potage céleri 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Escalope de volaille sauce milanaise Ratatouille		Longe de porc aux oignons  Haricots verts	Gratiné de poisson au fromage Riz et petits légumes
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aromatisé aux fruits		Vache qui rit	Coulommiers
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 		Cake aux pommes 	Compote pomme abricot

 **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	Chou blanc au fromage 	Saucisson ail 		Salade marco polo	Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse CE2 HVE  Lentilles	Steak haché sauce tomate Haricots beurre provençale		Saute de porc crème de champignons  Duo de carottes jaunes et oranges	Poisson pané et quartier de citron Purée de patate douce
PRODUIT LAITIER	Emmental	Galette bretonne		Petit moulé	Petit suisse sucré
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Local HVE 		Brownie 	Banane

 **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	Pizza au fromage 	Coleslaw 		Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Normandin de veau sauce forestière Petits pois	Pavé de poisson blanc à la crème Pommes roosties		Tandoori de volaille Boulgour	Rôti de porc HVE à la moutarde  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers		Petit suisse aux fruits	Rondelé
DESSERT	Liégeois vanille	Compote pomme fraise		Fruit frais 	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 : 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	Macédoine mayonnaise	Taboulé		Carottes râpées vinaigrette d'agrumes 	Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis au boeuf sauce tomate X	Saucisse knack nature  Purée de carottes 		Tajine de volaille à l'orange Légumes tajine	Beignets au calamar sauce ketchup Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert		Fraidou	Tomme noire
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait		Cake au citron 	Compote de pommes HVE

 **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	Piémontaise 	Betteraves vinaigrette		Emincé bicolore 	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille vallée d'auge Petits pois	Filet de poisson meunière dosette de ketchup Frites au four		Gratin savoyard  X	Haché au boeuf sauce poivre Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse aux fruits		Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 		Compote pomme abricot	Cake pépites de 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.