

	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

 **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	Julienne de Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon		Carottes râpées nature	Potage brocolis 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Escalope de volaille à la crème Haricots verts		Rôti de porc sauce paysanne  Riz créole	Poisson meunière sauce tartare Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Madeleine		Buchette de chevre	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé Local HVE		Smoothie fruits exotiques 	Mousse chocolat au lait

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

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



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	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage 		Œuf dur mayonnaise	Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Lentilles	Haché au boeuf et jus Petits pois carottes		Gratin savoyard  Salade iceberg	Dos de colin sauce basquaise Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam		Petit suisse sucré	Fripon
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert vanille		Fruit frais 	Brownie 

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

 **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	Pépinettes maïs et tomates	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 		Salade de pommes de terre cervelas cornichons 	Potage haricots verts
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu sauce tomate Haricots beurre	Paupiette de veau forestière Semoule		Saucisse de Francfort Choucroute et pommes vapeur	Gratiné de poisson au fromage Tortis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Croc'lait		Brie pointe	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits		Mousse biscuitée pomme spéculoos 	Flan nappé caramel

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

 **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 	Carottes râpées nature 		Salade deauvillaise 	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce normande Carottes persillées	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Pommes sautées		Hachis parmentier Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Petit suisse aux fruits		Rondelé	Coulommiers
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 		Compote de pommes banane	Eclair au chocolat

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

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



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.