

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médailon de surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette		Tomates nature	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Gratin de choux fleurs et pdt	Boulettes de boeuf sauce tomate Ratatouille		Jambon HVE à l'échalote  Coquillettes	Dos de colin MSC sauce cressonnette Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Buchette de chevre		Emmental	Cantafrais
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille		Smoothie pomme fraise	Fromage blanc aromatisé aux fruits

 **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)



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	Pommes de terre façon piémontaise	Carottes râpées nature		Melon 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la crème Beignets de brocolis	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs		Hachis parmentier Salade iceberg	Poisson meunière sauce citron Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Vache qui rit BIO 		Gouda	Camembert
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 		Compote de pommes HVE	Riz au lait LOCAL HVE 

 **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	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage 		Gaspacho	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf sauce tomate Tortis	Dos de colin MSC sauce crème Purée de brocolis		Sauté de volaille paëlla Riz paëlla au chorizo (porc) 	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Petits pois
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Brie pointe		Buchette de chevre	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Compote de pommes HVE		Churros au chocolat	Liégeois vanille

 **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)



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	Œuf dur mayonnaise		Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière  Coquillettes	Cordon bleu de volaille sauce tomate Haricots beurre		Couscous Semoule du couscous	Dos de colin MSC sauce citron Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Petit beurre biscuit		Gouda	Camembert
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits		Compote pomme fraise	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 *



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					
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.