

	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	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon		Potage de légumes et pommes de terre	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour Petits pois		Saucisse de Toulouse HVE grillée  Purée de pommes de terre	Dos de colin MSC sauce crème Gratin de choux fleurs et pdt 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé de Retz		Buchette de chevre	Emmental BIO
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé		Mousse chocolat au lait	Galette des rois frangipane

 **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	Crêpe au fromage 	Emincé bicolore 		Salade iceberg emmental jambon 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce normande Duo de carottes jaunes et oranges	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette Pommes vapeur quartier		Steak haché VBF sauce Barbecue Frites au four	Saute de porc aux p'tits oignons  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit suisse aux fruits		Carré de l'est	Chanteneige
DESSERT	Liégeois vanille 	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 *

 **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	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail 		Cœuf dur mayonnaise	Potage carottes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate 	Escalope de volaille à la crème Purée de carottes 		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Beignets au calamar sauce tartare Petits pois
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert		Gouda	Tomme noire
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc sucré		Banane	Cake pépites de 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)



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	Médaillon de surimi mayonnaise		Salade chinoise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine Semoule	Gratiné de poisson au fromage Haricots beurre		Riz cantonais Végétarien  X	Paupiette de veau nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Emmental		Saint paulin	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait		Fruit frais 	Crêpe sucrée

 **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.