



## Semaine du 24/02 au 02/03

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre emmental tomates		Betteraves vinaigrette	Emincé bicolore
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière	Nugget's de blé		Hachis parmentier	Poisson blanc MSC basquaise
	Haricots verts	Ratatouille		Salade iceberg	Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit suisse aux fruits		Saint paulin	Madeleine
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane		Smoothie pomme fraise	Yaourt sucré



### Produit de saison

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



- \* <u>Lait</u> : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* <u>Laitages</u>: 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)



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



\* Suivant le contrat





# Semaine du 03/03 au 09/03

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 🕌	Pommes de terre façon piemontaise		Rosette nature	Macédoine mayonnaise	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Steak haché sauce tomate		Rôti de porc HVE sauce normande	Dos de colin MSC au beurre blanc	
	Lentilles	Petits pois		Carottes persillées	Tortis	
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Buchette de chevre		Emmental	Petit suisse sucré	
DESSERT	Compote de pommes HVE	Beignet framboise		Liégeois chocolat	Fruit frais 🔆	



### Produit de saison

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



- \* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* <u>Laitages</u>: 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)



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



\* Suivant le contrat





## Semaine du 10/03 au 16/03

BESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Coleslaw **		Œuf dur mayonnaise	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière	Gratiné de poisson au fromage		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde
	Gratin de choux fleurs et pdt 🕌	Pommes vapeur quartier		Х	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam		Petit suisse aux fruits	Chanteneige
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote pomme fraise		Fruit frais **	Cake au citron



### Produit de saison

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



- \* <u>Lait</u> : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* <u>Laitages</u>: 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)



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



\* Suivant le contrat



## Semaine du 17/03 au 23/03

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne nature	Céleri rémoulade 🕌		*Carottes râpées nature*	Betteraves ** vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons	Poisson meunière MSC nature		*Steak haché boeuf nature*	Tortis provençale aux lentilles
	Petits pois	Purée de carottes 🔆		*Poutine*	х
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert		*Fraidou*	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote pomme fraise	Fromage blanc sucré		*Pancake sauce chocolat maison*	Fruit frais **



### Produit de saison

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



- \* <u>Lait</u> : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* <u>Laitages</u>: 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)



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



\* Suivant le contrat





## Semaine du 24/03 au 30/03

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise		Emincé bicolore **	Salade de pommes de terre emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine		Chili con carne	Beignets au calamar nature
	Haricots verts	Semoule HVE		Riz créole	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Petit suisse aux fruits		Brie pointe	Emmental BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais **		Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt



## Produit de saison

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



- \* <u>Lait</u> : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* <u>Laitages</u>: 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)

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



\* Suivant le contrat





## Semaine du 31/03 au 06/04

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade **	Taboulé		Carottes râpées à l'orange	Médaillon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Gratiné de poisson au fromage MSC		Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes	Paupiette de veau forestière
	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre		Pommes noisettes	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette		Coulommiers	Madeleine
DESSERT	Fruit frais **	Liégeois vanille		Gâteau de Pâques	Fromage blanc sucré



### Produit de saison

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



- \* <u>Lait</u> : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
- \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
- \* <u>Laitages</u>: 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)



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



\* Suivant le contrat