

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Quiche lorraine



Betteraves vinaigrette

Carottes râpées nature



Piémontaise



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Rôti de dinde aux petits  
oignons

Palet végétarien à  
l'italienne sauce tomate

Hachis parmentier

Beignets au calamar et  
quartier de citron

Haricots beurre provençale

Pommes sautées

Salade verte

Ratatouille

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse aux fruits

Camembert

Chanteneige

Tomme noire

**DESSERT**

Fruit frais



Crème dessert chocolat


Compote de pommes  
banane

Chou à la vanille



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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf  
sont françaises**

 **Plat végétarien \***

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

 **Viande Label Rouge \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade 

Bâtonnets de carottes  
sauce cocktail 

Salami 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Paupiette de veau aux  
raisins

Saucisse de Toulouse CE2  
HVE 

Chili Végétarien aux  
haricots rouges 

Filet de poisson meunière  
sauce citron

Semoule

Petits pois

Riz créole

Purée de potiron

**PRODUIT LAITIER**

Emmental

Madeleine

Carré président

Petit suisse sucré


**DESSERT**

Cocktail de fruits


Yaourt aromatisé Local  
HVE 

Brownie 

Fruit frais 

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf  
sont françaises**

 **Plat végétarien \***

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

 **Viande Label Rouge \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pommes de terre  
emmental tomates

Emincé bicolore



\*\* Jus d'orange \*\*

Salade de penne au pesto  
veggie



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Jambon HVE aux  
champignons



Lasagnes bolognaises VBF

\*\* Volaille farcie sauce au  
miel \*\*

Poisson pané et quartier  
de citron

Beignets de brocolis

Salade verte

\*\* Pommes dauphines \*\*

Haricots verts

**PRODUIT LAITIER**

Rondelé

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

\*\* Coulommiers \*\*

Mimolette

**DESSERT**

Yaourt sucré

Fruit frais



\*\* Fondant au chocolat \*\*

Crème dessert vanille



**Produit de saison**

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



**Pâtisserie maison**



**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)



Toutes les viandes de porc et de bœuf  
sont françaises



Plat végétarien \*



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Viande Label Rouge \*



HVE Haute Valeur Environnementale \*



AOP Appellation d'Origine Protégée \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GAS145

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat