

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Crêpe au fromage	Concombre bulgare	Tomates BIO nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Omelette nature Ratatouille	Emincé de boeuf façon Chili con carné Riz créole BIO	Donut's de filet de poulet et fromage Duo de carottes jaunes et oranges
DESSERT	Compote de pommes HVE	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO	Flan pâtissier

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

Code à saisir : DIG501

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

* 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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates	Betteraves vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau marengo Beignets de brocolis	Dos de colin MSC à la crème de curry Boullgour BIO	Jambon grill sauce oignons Rousties de légumes	Sot l'y laisse forestière Petits pois Carottes BIO
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt

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

Code à saisir : DIG501

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

* 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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Oeuf dur mayonnaise	Tomates BIO nature	Salade de penne BIO au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de porc HVE nature Tortis	Aiguillettes de volaille FR Carottes à la crème	Rôti de boeuf VBF sauce tartare Pommes sautées	Beignets de calamar nature Ratatouille
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO	Eclair au chocolat

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

Code à saisir : DIG501

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

* 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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Coleslaw BIO	Riz au surimi BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de porc Riz créole BIO	Roti de dinde moutarde à l'ancienne Haricots verts	Cheeseburger Frites au four	Dos de colin sauce crème Purée de courgettes
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé Local HVE	Carotte cake orange cannelle	Liégeois chocolat

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

Code à saisir : DIG501

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


* 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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Médailon de surimi mayonnaise	Tomates nature		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce forestière Printanière de légumes	Gratiné de poisson au fromage Purée de pommes de terre		
DESSERT	Crème dessert caramel	Compote pomme fraise		

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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquièrre (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

Code à saisir : DIG501

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

* Suivant le contrat