

	LUNDI	MARDI	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  Haricots verts	Nugget's de blé   Ratatouille	Hachis parmentier  Salade iceberg	Poisson blanc MSC basquaise  Semoule HVE
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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Pommes de terre façon piémontaise 	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Lentilles	Steak haché sauce tomate  Petits pois	Rôti de porc HVE sauce normande  Carottes persillées	Dos de colin MSC au beurre blanc  Tortis
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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE émincé sauce charcutière  Gratin de choux fleurs et pdt 	Gratiné de poisson au fromage  Pommes vapeur quartier	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate   X	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde  Haricots verts
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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-50)

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne nature 	Céleri rémoulade 	*Carottes râpées nature* 	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde EMINCE aux petits oignons  Petits pois	Poisson meunière MSC nature  Purée de carottes 	*Steak haché boeuf nature*  *Poutine*	Tortis provençale aux lentilles   X
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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	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 sauce charcutière  Haricots verts	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine  Semoule HVE	Chili con carne  Riz créole	Beignets au calamar nature  Ratatouille
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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-50)

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Taboulé 	*Carottes râpées à l'orange*	Médailillon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Duo de carottes et pommes de terre	*Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes*  *Pommes noisettes*	Paupiette de veau forestière  Petits pois
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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat