

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées nature 

Taboulé

Œuf dur mayonnaise

Potage céleri 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF

Emincé de volaille sauce  
milanaise

Longe de porc emincée aux  
oignons

Gratiné de poisson au  
fromage

Salade verte

Ratatouille

Haricots verts

Riz et petits légumes


**DESSERT**

Mousse chocolat au lait


Fruit frais

Cake aux pommes 

Compote pomme abricot

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Chou blanc au fromage



Saucisson ail

Salade marco polo

Céleri rémoulade



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Saucisse de Toulouse CE2  
HVE



Steak haché sauce tomate

Saute de porc crème de  
champignons



Poisson pané et quartier  
de citron

Lentilles

Haricots beurre provençale

Duo de carottes jaunes et  
oranges

Purée de patate douce

**DESSERT**

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé Local  
HVE

Brownie



Banane

**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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Pizza au fromage



Coleslaw

Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Normandin de veau sauce forestière

Pavé de poisson blanc à la crème

Tandoori de volaille

Rôti de porc HVE émincé à la moutarde

Petits pois

Pommes roosties

Boulgour

Beignets de brocolis

**DESSERT**

Liégeois vanille

Compote pomme fraise

Fruit frais




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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Macédoine mayonnaise

Taboulé

Carottes râpées vinaigrette  
d'agrumes 

Céleri rémoulade 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Tortellinis au boeuf sauce  
tomate

Saucisse knack nature

Tajine de volaille à l'orange

Beignets au calamar sauce  
ketchup

X

Purée de carottes

Légumes tajine

Riz créole

**DESSERT**

Fruit frais 


Mousse chocolat au lait

Cake au citron 

Compote de pommes HVE

 **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 : SMAR35

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

\* Suivant le contrat

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Piémontaise



Betteraves vinaigrette

Emincé bicolore



Médailillon de surimi  
mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de volaille vallée  
d'auge émincée

Filet de poisson meunière  
dosette de ketchup

Gratin savoyard



Haché au boeuf sauce  
poivre

Petits pois

Frites au four

X

Duo de carottes jaunes et  
oranges

### DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais

Compote pomme abricot

Cake pépites de 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SMAR35

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

\* Suivant le contrat