

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes	Aiguillette de volaille à la crème Haricots verts	Rôti de porc émincé sauce tomate Riz créole	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron Purée de potiron
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Smoothie fruits exotiques	Mousse chocolat au lait

 **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

Code à saisir : SMAR35

**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		Crêpe au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Potage carottes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon HVE émincé sauce Dijonnaise  Petits pois	Gratin savoyard  Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce basquaise Beignets de brocolis
DESSERT		Crème dessert vanille	Fruit frais 	Eclair au chocolat

 **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

Code à saisir : SMAR35

**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	Pépinettes maïs et tomates	Betteraves vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Pâté de campagne nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille sauce chasseur Haricots beurre	Paupiette de veau milanaise Semoule	Cheeseburger VBF  Frites au four	Gratiné de poisson au fromage Gratin de choux fleurs et pdt 
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Smoothie pomme fraise	Crème dessert chocolat

 **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

Code à saisir : SMAR35

**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	Pizza au fromage 	Carottes râpées nature 	Potage chou-fleur 	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emince de volaille sauce normande Carottes persillées	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Pommes sautées	Hachis parmentier Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais	Compote de pommes banane	Riz au lait LOCAL HVE 

 **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

Code à saisir : SMAR35

**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.