







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Tarte au fromage	Concombre bulgare 	Pastèque 	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE au jus  Haricots beurre	Beignets au calamar nature Ratatouille 	Steak haché sauce tomate Frites au four	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla au chorizo (porc) 	Paupiette de veau normande Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Buchette de chevre	Madeleine
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Banane	Compote de pommes HVE	Churros au chocolat	Yaourt velouté aux fruits

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

 **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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



 **Pâtisserie maison**





Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Tomates nature 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Boulettes de veau sauce paprika Pommes rissolées		
PRODUIT LAITIER			Petit suisse sucré		
DESSERT			Fruit frais 		

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

 **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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)


 **Pâtisserie maison**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Tomates nature 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Rôti de dinde aux petits oignons Purée de pommes de terre		
PRODUIT LAITIER			Saint paulin		
DESSERT			Novly vanille		

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

 **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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Radis beurre		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Dos de colin MSC sauce cressonnette Pommes vapeur		
PRODUIT LAITIER			Madeleine		
DESSERT			Fromage blanc aromatisé aux fruits		

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

 **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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**





Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Médailon de surimi mayonnaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes Haricots verts		
PRODUIT LAITIER			Tomme noire		
DESSERT			Eclair au chocolat		

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

 **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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Macédoine mayonnaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Aiguillettes de volaille forestière Coquillettes		
PRODUIT LAITIER			St Moret		
DESSERT			Fruit frais 		

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

 **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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**