





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Mortadelle 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Longe de porc HVE sauce barbecue   Haricots verts		
PRODUIT LAITIER			Galette bretonne		
DESSERT			Fromage blanc sucré		

 **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](http://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			Coleslaw		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Dos de colin MSC sauce cressonnette  Tortis		
PRODUIT LAITIER			St Moret		
DESSERT			Crème dessert 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](http://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			Crêpe au fromage 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes  Duo de carottes jaunes et oranges		
PRODUIT LAITIER			Emmental		
DESSERT			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](http://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			Friand au fromage 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Volaille farcie crème de champignon  Pommes noisettes		
PRODUIT LAITIER			Camembert		
DESSERT			Mousse biscuitée pomme spéculoos 		

 **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](http://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	Chou blanc mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise 		Rosette nature 	Emincé bicolore
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Lentilles	Normandin de veau sauce forestière  Haricots verts		Boulettes de boeuf sauce tomate  Ratatouille	Poisson meunière sauce citron  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Carré ligueil		Vache qui rit	Gouda
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé		Donut's	Crème dessert 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](http://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	Taboulé 		Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate  Pommes vapeur	Paupiette de veau charcutière  Haricots beurre		Longe de porc aux oignons   Coquillettes	Gratiné de poisson au fromage  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers		Saint paulin	St Moret
DESSERT	Gateau coco 	Liégeois vanille		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau au yaourt

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : DOU145

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