

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Radis beurre	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Carottes râpées nature	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille Printanière de légumes	Emincé de volaille sauce tomate Semoule	Longe de porc aux oignons  Duo de carottes jaunes et oranges	Hachis parmentier Salade verte	Dos de colin MSC sauce cressonnette Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Gouda	Madeleine	Camembert	Cantafrais
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote pomme fraise	Gâteau 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	Pizza au fromage 	Taboulé	Pastèque 	Médaille de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate Pommes rissolées HVE	Jambon HVE sauce charcutière  Petits pois	Escalope de volaille vallée d'auge Haricots verts	Raviolis VBF Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Croc'lait	Coulommiers	St Moret
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Compote de pommes banane	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

Code à saisir : DOU145

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Tomates nature 	Salami 	Coleslaw	Riz au thon mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Sauté de porc sauce tomate  Haricots blancs	Rôti de dinde aux petits oignons Ratatouille 	Cheeseburger Frites au four	Dos de colin MSC sauce crème Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Petit suisse sucré	Sablé des Flandres	Mimolette	Emmental
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Yaourt sucré Local HVE 	Compote de pommes HVE	Brownie

 **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**

CLIC&MIAM!

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	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce chasseur Haricots verts	Beignets au calamar sauce ketchup Pommes sautées	Coquillettes bolognaises X	Poulet rôti au jus Courgettes provençale	Jambon grill HVE Riz cantonais
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est	Chanteneige	Edam
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Riz au lait LOCAL HVE 	Compote pomme abricot



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	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce chasseur Haricots verts	Beignets au calamar sauce ketchup Pommes sautées	Coquillettes bolognaises X	Poulet rôti au jus Courgettes provençale	Jambon grill HVE Riz cantonais
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est	Chanteneige	Edam
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Riz au lait LOCAL HVE 	Compote pomme abricot



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	Carottes râpées nature	Crêpe au fromage 	Melon 	Concombre bulgare 	Tomates nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde  Haricots blancs	Paupiette de veau charcutière Petits pois	Aiguillettes de volaille au paprika Beignets de brocolis	Hachis parmentier Salade iceberg	Poisson pané sauce citron Riz créole
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit suisse sucré	Petit beurre biscuit	Tomme noire	Camembert
DESSERT	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Smoothie pomme fraise	Crème dessert 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	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Radis beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille Ratatouille 	Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes Pommes rissolées	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots beurre		Dos de colin MSC sauce crème Tortis
PRODUIT LAITIER	Palmier	Petit suisse aux fruits	Saint paulin		Emmental
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Crème dessert vanille		Compote pomme fraise



Produit de saison

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



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)
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	Pâté de campagne nature 	Taboulé	Carottes râpées nature	Tomates nature 	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème Jeunes carottes persillées	Jambon blanc HVE froid 	Chili con carne 	Rôti de dinde sauce tomate Beignets de brocolis	Gratiné de poisson au fromage Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Mimolette	Petit suisse sucré	Edam	Coulommiers
DESSERT	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Banane	Cake aux pommes 	Compote pomme abricot



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	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 !**