


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pépinettes au thon		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Boulettes de veau milanaises Beignets de brocolis		
PRODUIT LAITIER			Buchette de chevre		
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 : 144CRL

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade deauvillaise 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Escalope de volaille forestière Coquillettes		
PRODUIT LAITIER			Emmental		
DESSERT			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 : 144CRL

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde nature Ratatouille	Dos de colin MSC sauce citron Rostis de légumes 	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Lentilles	Coquillettes bolognaises X	Saute de porc aux p'tits oignons HVE Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Petit suisse aux fruits	Cantafrais	Camembert	Tomme noire
DESSERT	Liégeois chocolat 	Fruit frais	Banane	Compote de pommes HVE	Chou à la 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 : 144CRL

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes râpées nature	Pizza au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade  Beignets de brocolis	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Pommes vapeur quartier HVE	Rôti de porc HVE à la moutarde  Carottes à la crème	Cordon bleu de volaille sauce tomate Petits pois	Gratiné de poisson au fromage Riz créole
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit suisse sucré	Saint paulin	Carré ligueil	Vache qui rit
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais	Compote pomme vanille	Liégeois chocolat 	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 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 : 144CRL

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade iceberg emmental jambon 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Jambon HVE à l'échalote  Coquillettes		
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

Code à saisir : 144CRL

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