



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Accras de morue		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Poulet rôti au jus Haricots beurre		
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 : 544APX

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise	Céleri rémoulade	Carottes râpées nature	Radis beurre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde persillade Haricots blancs à la tomate	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Ratatouille	Haché de veau sauce bordelaise Pommes rissolées	Sauté de porc HVE Dijonnaise  Petits pois	Brandade de poisson Salade iceberg
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Emmental	Camembert	Petit moulé	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat	Compote de pommes HVE	Cake aux fruits confits 	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 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 : 544APX

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade de pâte rigoletto		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Aiguillettes de volaille FR sauce dijonnaise Courgettes provençale		
PRODUIT LAITIER			Emmental		
DESSERT			Beignet chocolat noisette		

 **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 : 544APX

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre 	Taboulé 	Œuf dur mayonnaise	Concombre bulgare	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse  Lentilles	Nugget's de volaille Petits pois	Escalope de volaille à la crème Purée de brocolis	Chili con carne  Riz créole	Dos de colin sauce pesto Farfalles
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit suisse aux fruits	Vache picon	Camembert	Tomme noire
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Compote de poire	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 : 544APX

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Betteraves vinaigrette		Rosette nature 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade  Haricots blancs à la tomate 	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes rissolées HVE		Haché de veau sauce bordelaise Haricots beurre	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse sucré		Emmental	Madeleine
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais 		Riz au lait LOCAL HVE 	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 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 : 544APX

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