





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pastèque 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Sauté de porc HVE à la provençale  Haricots blancs à la tomate 		
PRODUIT LAITIER			Rondelé		
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

Code à saisir : 544APX

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

	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	Cantafras
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 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	Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage 	Taboulé	Pastèque 	Médailillon 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 : 544APX

**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 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 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 : 544APX

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