

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé 	Accras de morue	Concombre bulgare	Médailillon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	X	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Duo de carottes et pommes de terre	Poulet rôti au jus  Haricots beurre	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate   X	Aiguillettes de volaille forestière  Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER		Coulommiers	Petit suisse sucré	Saint paulin	Cantafrais
DESSERT		Compote de pommes banane	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Moelleux au chocolat Pâques

 **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](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			Céleri rémoulade		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Haché de veau sauce bordelaise  Pommes rissolées		
PRODUIT LAITIER			Camembert		
DESSERT			Compote de pommes HVE		

 **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			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](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	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](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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

 **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 !**