

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Mortadelle



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Longe de porc HVE sauce barbecue



Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Sablé de Retz

DESSERT

Fromage blanc sucré

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des
menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145



Produit de saison

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

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Dos de colin sauce cressonnette

Tortis

PRODUIT LAITIER

Emmental

DESSERT

Crème dessert vanille

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des
menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145



Produit de saison

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

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes

Duo de carottes jaunes et oranges

PRODUIT LAITIER

Madeleine

DESSERT

Yaourt velouté aux fruits

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des
menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145



Produit de saison

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

MERCREDI

HORS D'ŒUVRE

Rillettes de poisson blanc et surimi



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Volaille farcie sauce au miel

Pommes dauphines

PRODUIT LAITIER

Camembert

DESSERT

Framboisier



LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT !

Retrouvez l'ensemble des
menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DOU145



Produit de saison

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