

| | 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 : DOU145

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|---|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Œuf dur mayonnaise | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Cordon bleu de volaille sauce tomate Purée de pommes de terre | | |
| PRODUIT LAITIER | | | (AVR) St Moret | | |
| 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 : DOU145

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|---|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Radis beurre  | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Boulettes de bœuf sauce tomate basilic  Semoule HVE | | |
| 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 : DOU145

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|--|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Pizza au fromage  | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Gratiné de poisson à la provençale Haricots beurre | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Gouda | | |
| 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 : DOU145

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|---|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Salade deauvillaise  | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Haché de veau sauce normande Coquillettes | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Saint paulin | | |
| 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 : DOU145

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|--|-------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | | | Accras de morue | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | Jambon HVE à l'échalote  Haricots beurre | | |
| PRODUIT LAITIER | | | Rondelé | | |
| DESSERT | | | Mousse chocolat au lait | | |

 **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 : DOU145

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