

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Emincé bicolore



Salade de pommes de terre emmental tomates

Carottes râpées nature BIO



Macédoine mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf BIO sauce du jour



Croq fromage



Tajine de volaille aux fruits secs

Gratiné de poisson au fromage

Semoule

Petits pois

Frites BIO



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Edam

Fripon

Gouda

Petit suisse aromatisé aux fruits

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Cake cacao cannelle



Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Pâtisserie maison

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label Rouge *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VAL5070

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat