

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail



Salade deauvillaise



Potage de légumes et
pommes de terre

Macédoine mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grill HVE sauce
persillade



Poisson pané

Haché au boeuf sauce
barbecue

Omelette sauce tomate



Lentilles

Purée de carottes



Rousties de légumes

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Galette St Michel

Petit moulé

Emmental

DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré Local HVE



Compote de pommes HVE

Eclair au chocolat

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