

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche lorraine



Betteraves vinaigrette

Potage de carottes

Piémontaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de dinde aux petits oignons

Palet végétarien à l'italienne sauce tomate

Hachis parmentier

Beignets au calamar et quartier de citron

Haricots beurre provençale

Pommes sautées

Salade verte

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Camembert

Chanteneige

Tomme noire

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert chocolat

Compote de pommes banane

Chou à la vanille



 **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