

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Carottes râpées nature 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille à
l'estragon

Nugget's de blé 

Lasagnes bolognaises VBF

Pommes rissolées

Carottes à la crème

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Coulommiers

Fromage frais aux fruits

DESSERT

Mousse chocolat au lait

Fromage blanc sucré

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