

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates

Emincé bicolore



** Jus d'orange **

Salade de penne au pesto
veggie



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon HVE aux
champignons



Lasagnes bolognaises VBF

** Volaille farcie sauce au
miel **

Poisson pané et quartier
de citron

Beignets de brocolis

Salade verte

** Pommes dauphines **

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Rondelé

Petit suisse aromatisé aux
fruits

** Coulommiers **

Mimolette

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais



** Fondant au chocolat **

Crème dessert 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