

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade 

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail 

Salami 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de veau aux
raisins

Saucisse de Toulouse CE2
HVE 

Chili Végétarien aux
haricots rouges 

Filet de poisson meunière
sauce citron

Semoule

Petits pois

Riz créole

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Emmental

Madeleine

Carré président

Petit suisse sucré

DESSERT

Cocktail de fruits


Yaourt aromatisé Local
HVE 

Brownie 

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