



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Potage de légumes pommes de terre	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Raviolis VBF  X	Couscous  Semoule du couscous	Poisson pané et quartier de citron  Gratin de choux fleurs et pdt 
PRODUIT LAITIER		Cantafrais	Petit suisse aromatisé aux fruits	Coulommiers
DESSERT		Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Galette des rois frangipane

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VAL5070

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat