

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Crêpe au fromage



Potage de légumes et
pommes de terre

Carottes râpées nature



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de veau au jus

Nugget's de blé ketchup



Jambon HVE persillade



Dos de colin sauce tomate

Haricots verts

Ratatouille

Rousties de légumes



Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Gouda

Fripon

Carré de l'est

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Eclair 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