

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pâte rigoletto


Macédoine mayonnaise

Potage haricots verts


Pâté de campagne nature 

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Roti de dinde moutarde à l'ancienne

Saucisse knack sauce tomate 

Bœuf bourguignon

Omelette nature et dosette de ketchup 

Petits pois carottes

Pommes rissolées

Farfalles

Printanière de légumes

**PRODUIT LAITIER**

Tomme noire

Petit suisse aromatisé aux fruits

Chanteneige

Camembert

**DESSERT**

Compote de pommes HVE


Fruit frais 

Dessert lacté caramel

Gâteau au chocolat 

 **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