

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

Code à saisir : VAL5070

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

* Suivant le contrat