

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au fromage



Salade iceberg emmental jambon



Potage céleri



Quiche lorraine



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tajine de boulettes de boeuf

Semoule

Saucisse de Toulouse CE2 HVE



Lentilles

Gratin de macaronis au fromage



X

Gratiné de poisson au fromage

Purée de potiron

### PRODUIT LAITIER

Petit moulé

Emmental

Petit beurre biscuit

Petit suisse sucré

### DESSERT

Cocktail de fruits

Compote de pomme ananas

Yaourt aromatisé Local HVE




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

Code à saisir : VAL5070

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

\* Suivant le contrat