

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature 

Taboulé


Potage céleri 

Mortadelle  

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF
(tortellinis ricotta épinards)

Escalope de volaille sauce
milanaise
(galette de quinoa)

Longe de porc aux oignons
(rôti de dinde, galette de
quinoa) 

Gratiné de poisson au
fromage
(croisillon au fromage)

Salade verte

Ratatouille

Haricots verts

Riz et petits légumes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Vache qui rit

Coulommiers

DESSERT

Mousse chocolat au lait
(compote)


Fruit frais 

Cake aux pommes 

Compote pomme abricot

 **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