

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
thon ciboulette tomates
vinaigrette

Céleri rémoulade

Tarte au fromage

Carottes râpées mimosa

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon à l'échalote



Dos de colin sauce
provençale

Veggy burger



Boulettes de veau à la
Lyonnaise

Haricots beurre

Riz créole

Ratatouille

Gratin dauphinois

PRODUIT LAITIER

Coulommiers

Saint paulin

Petit suisse sucré

Cantafras

DESSERT

Crème dessert vanille

Compote de pommes HVE

Fruit frais




Gâteau aux courgettes et
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