

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage



Coleslaw



Potage



Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nugget's de blé ketchup



Pavé de poisson blanc à la crème

Pommes roosties

Tandoori de volaille

Boulgour

Rôti de porc HVE à la moutarde



Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Rondelé

DESSERT

Liégeois vanille

Compote pomme fraise

Fruit frais



Chou à la vanille



 **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