

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Saucisson à l'ail



Taboulé

Carottes râpées vinaigrette  
d'agrumes



Céleri rémoulade



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Tortellinis ricotta épinards  
sauce tomate



X

Saucisse knack nature



Purée de carottes



Tajine de volaille à l'orange

Légumes tajine

Beignets au calamar sauce  
ketchup

Riz créole

**PRODUIT LAITIER**

Petit suisse sucré

Camembert

Fraidou

Mimolette

**DESSERT**

Fruit frais



Mousse chocolat au lait

Cake au citron



Compote de pommes HVE

**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