

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au fromage 

Saucisson ail 

Salade marco polo

Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse CE2 HVE 

Lentilles

Steak haché sauce tomate

Haricots beurre provençale

Palet végétarien maraîcher 

Duo de carottes jaunes et oranges

Poisson pané et quartier de citron

Purée de patate douce

PRODUIT LAITIER

Emmental

Galette bretonne

Petit moulé

Petit suisse sucré

DESSERT

Cocktail de fruits


Yaourt aromatisé Local HVE 

Brownie 

Banane

 **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