

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Radis beurre



Salade de pommes de terre
maïs tomate vinaigrette

Concombre bulgare

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nugget's de blé



Escalope de volaille
moutarde à l'ancienne

Gratiné de poisson au
fromage

Purée de pommes de terre

Petits pois carottes

Riz sauvage

PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

Buchette de chevre

Emmental

DESSERT


Compote de poire

Eclair au chocolat

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