

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette nature
(betteraves)



Tomates nature

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Rôti de dinde moutarde à
l'ancienne

Beignets de brocolis

Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate



X

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Camembert

DESSERT

Fruit frais



Liégeois 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 *



Haute Valeur Environnementale *



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