

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates	Tomates BIO nature	Salade marco polo	Pastèque	Coleslaw BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées Petits pois BIO	Chipolatas grillées nature Ratatouille BIO	Paupiette de veau aux raisins Haricots beurre	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla au chorizo (porc)	Dip fish de colin meunière Frites fraîches
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO	Petit beurre biscuit	Buchette de chevre	Emmental BIO	Petit moulé
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé Local HVE	Liégeois chocolat	Compote pomme fraise	Cake au citron

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

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)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

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 ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.