

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO 	Tomates BIO nature 	Médailillon de surimi mayonnaise	Pastèque	Rosette nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Saucisse de Toulouse  Lentilles BIO cuisinées maison 	Hachis parmentier (Plat complet)  Salade verte	Accras de poisson Riz créole BIO 	Escalope de volaille normande Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Comte AOP	Fromage frais aux fruits BIO 	Yaourt sucré	Camembert BIO 	Chanteneige
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	Flan pâtissier 

 **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.