

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade de pommes de terre BIO thon ciboulette tomates vinaigrette 	Tomates nature 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Melon BIO  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce charcutière  Beignets de brocolis	Cordon bleu sauce tomate Carottes vichy BIO 	Dos de colin Dieppoise Pommes vapeur	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule BIO	Omelette nature  Purée de pommes de terre BIO 
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré	Camembert	Fripon	Edam
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Smoothie pomme fraise BIO  	Crème dessert caramel

 **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.