

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves BIO vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de penne au pesto veggie	Concombre bulgare BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la crème Petits pois BIO	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur BIO	Raviolis VBF X	Saute de porc HVE au paprika Beignets de brocolis	Chili sin carne Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Petit beurre biscuit	Brie pointe	Fromage frais aux fruits BIO	Carré président
DESSERT	Compote de pommes banane	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Fruit frais BIO	Cake aux pommes

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.