

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Saucisson ail 	Coleslaw 	Tomates BIO nature 	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon à l'échalote  Flageolets	Beignets au calamar sauce ketchup Petits pois BIO 	Saucisse de Toulouse  Lentilles	Hachis parmentier Salade verte	Aiguillettes de blé panées  Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Camembert BIO 	Petit beurre biscuit	Savaron BIO 	Fraidou
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes HVE	Cake aux framboises 

 **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.