

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Tomates vinaigrette balsamique	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO à l'orange	Pizza au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes végétales sauce tomate basilic Ratatouille BIO	Dos de colin à l'oseille Semoule BIO	Rôti de porc HVE au jus Pommes roosties	Rougail saucisse Pommes vapeur quartier	Escalope de volaille normande Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré BIO	Vache qui rit	Comte AOP	Rondelé BIO
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Compote pomme abricot	Gâteau aux courgettes et chocolat

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.