

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise Lentilles BIO cuisinées	Haché au boeuf et jus Petits pois Carottes BIO	Roti de dinde au cidre Purée de pommes de terre	Gratin savoyard végétarien Salade iceberg	Dos de colin sauce basquaise Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Comte AOP	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits BIO	Rondelé BIO
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert vanille	Fruit frais	Fruit frais BIO	Brownie

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

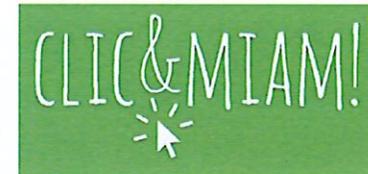
Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

Produits locaux
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



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.