

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 		Salade de pommes de terre cervelas cornichons 	Potage haricots verts
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées  Haricots beurre	Paupiette de veau forestière Semoule BIO		Saucisse de Francfort Choucroute et pommes vapeur	Gratiné de poisson au fromage Tortis BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 	Croc'lait BIO 		Brie pointe	Emmental BIO
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé BIO de la ferme 		Mousse biscuitée pomme spéculoos 	Flan nappé caramel

 **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 Celland -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 Celland-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.