


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte au fromage	Taboulé BIO 	Coleslaw 	Betteraves BIO vinaigrette 	Potage céleri 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau sauce charcutière  Petits pois BIO 	Colin meunière MSC quartier de citron  Purée de carottes BIO 	Dos de colin sauce cressonnette  Tortis	Saute de volaille sauce tomate  Frites fraîches	Chili sin carne (plat végétarien)   Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel BIO 	Vache qui rit BIO 	Emmental	Fromage frais aux fruits BIO 	Carré ligueil
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes HVE	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Entremets au chocolat

 **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](http://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.