




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre BIO au thon 	Médailillon de surimi mayonnaise	Potage céleri 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  Salade iceberg	Aiguillettes de volaille forestière  Petits pois Carottes BIO 	Jambon HVE sauce charcutière  Purée de pommes de terre	Couscous boulettes de soja   Semoule du couscous BIO	Poisson pané et quartier de citron  Gratin de choux fleurs BIO et pdt BIO béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Madeleine	Brie pointe	Emmental BIO	Croc'lait BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé Local HVE 	Banane	Compote de pommes HVE	Galette des rois framigiane

 **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.