












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Salade deauvillaise 	Emincé bicolore 	Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière  Haricots verts	Omelette sauce tomate  Semoule BIO	Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes	Hachis parmentier BIO   Salade iceberg	Beignets au calamar sauce tartare Petits pois
PRODUIT LAITIER	Galette bretonne	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt aromatisé Local HVE 	Fruit frais BIO 	Fruit frais 	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt

 **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.