

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade de riz basquaise 	Tomates mozzarella basilic	Pommes de terre façon piemontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de volaille forestière  Haricots beurre	Poisson pané  Purée de pommes de terre BIO 	Rôti de dinde aux petits oignons  Carottes à la crème	Coquillettes bolognaises  X	Omelette nature   Ratatouille BIO
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Camembert	Buchette de chevre	Chanteneige BIO 
DESSERT	Yaourt sucré Local HVE 	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Panna cotta aux fruits rouges 	Crème dessert vanille caramel BIO

 **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)



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.