

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO 	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Concombre bulgare BIO	Salade de pâtes vinaigrette et pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc à la dijonnaise   Lentilles	Boulettes de bœuf sauce marenge  Petits pois BIO 	Aiguillettes de volaille forestière  Coquillettes	Hachis parmentier végétarien   Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce crème  Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Local HVE 	Tomme noire	St Moret	Gouda BIO 	Camembert BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Compote pomme vanille	Riz au lait LOCAL HVE  

 **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.