

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Accras de morue	Taboulé 	Coleslaw	Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri BIO rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Petits pois BIO 	Colin meunière MSC quartier de citron Purée de carottes	Dos de colin MSC sauce cressonnette Tortis	Saute de volaille sauce tomate Frites fraîches	Curry de lentilles et butternut  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Emmental	St Moret	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Cake aux pommes 

 **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

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.