

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Salade deauvillaise 	Emincé bicolore BIO  	Salade de pommes de terre emmental tomates BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière  Haricots verts BIO 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine Semoule HVE	Haché de veau sauce normande Coquillettes	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole BIO 	Beignets au calamar nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Fromage frais aux fruits BIO 	Saint paulin	Brie pointe	Emmental BIO
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 *



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.

 **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)