

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Salade marco polo 	*Concombre vinaigrette* 	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc crème de champignons  Carottes vichy	Paupiette de veau charcutière Pommes persillées	Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes Petits pois HVE	*Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE* *Nouilles façon Thaï*	Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Fromage frais aux fruits BIO 	Vache qui rit	*Saint paulin*	Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fromage blanc sucré	*Riz au lait LOCAL HVE* 	Banane

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

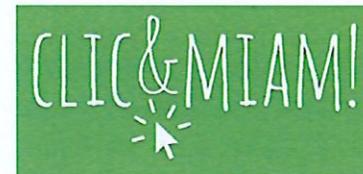
 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **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.