



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Tomates au gingembre 	Accras de morue 	Betteraves 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille aux épices  Boulgour 	Tarte aux légumes  Salade verte 	Rougail saucisse (Saucisse de volaille, Boulette de soja)  Riz créole 	Blanquette de poisson à la vanille  Purée de patates douce 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Savaron 	Petit suisse sucré	Cantafrais
DESSERTS	Compote de pommes 	Liegeois vanille 	Fruit frais 	Gateau mangue chocolat 

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat contenant du porc**

 **Plat végétarien**

 **Viande Label**

HVE Haute Valeur Environnementale






AOP Appellation d'Origine Protégée




Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore 	Salami (Terrine de légumes tranchée) 	Macédoine mayonnaise 	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de bœuf à la bourguignonne (Boulettes de soja) Pommes rissolées Salade verte	Filet de colin meunière nature Gratin de choux fleurs et pdt 	Hachis végétal  Salade verte 	Roti de dinde à l'estragon (Pané de blé épinard fromage)  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Gouda	Carré ligueil	Fromage frais aux fruits 	Vache picon
DESSERTS	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat  	Fruit frais   	Cake aux pommes 

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat contenant du porc**

 **Plat végétarien**

 **Viande Label**

HVE Haute Valeur Environnementale

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**