












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami (Terrine de légumes) 	Betteraves vinaigrette 		Carottes rapées nature 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce forestière (pané de blé épinard fromage) Beignets de brocolis Purée de pommes de terre	Poisson pané sauce citron Petits pois 		Gratin de raviolis végétarien  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Edam		Saint Paulin 
DESSERTS	Fruit frais 	Flan nappé caramel		Compote de 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**

 **Toutes les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat contenant du porc**

 **Plat végétarien**

 **Viande Label**

HVE Haute Valeur Environnementale



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

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail HVE (œuf dur)	Salade de pommes de terre emmental tomates 	Taboulé de choux fleurs	Macédoine mayonnaise 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de bœuf au paprika (boulettes de soja)  Haricots verts 	Palet végétarien à l'italienne  Riz créole 	Sauté de volaille sauce provençale (galette de quinoa) Pommes rissolées 	Gratiné de poisson au fromage purée de carottes Semoule
PRODUIT LAITIER	Sablé céréales 	Petit suisse sucré 	Camembert	Tomme noire
DESSERTS	Yaourt sucré 	Fruit frais   	Compote de pommes 	Eclair au 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



Toutes 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 : CVAL14

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