

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Coleslaw



Salade de pommes de terre au pesto

Concombre bulgare

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Palette de porc dijonnaise



Haché de cabillaud thym citron

Chili con carne

Nugget's de blé ketchup



Coquillettes BIO



Ratatouille

Riz créole

Haricots verts BIO



**PRODUIT LAITIER**

Samos

Savaron BIO



Petit suisse aux fruits

Camembert

**DESSERT**

Yaourt sucré Local HVE



Crème dessert vanille BIO



Fruit frais BIO



Flan pâtissier HVE



**Produit de saison**

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



**Pâtisserie maison**



**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)



Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises



Plat végétarien \*



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Viande Label Rouge \*



HVE Haute Valeur Environnementale \*



AOP Appellation d'Origine Protégée \*



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SOU501

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat