

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rosette HVE nature



Tomates BIO nature



Bâtonnets de carottes
sauce cocktail



Salade de blé à la
provençale

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de volaille LABEL
ROUGE en sauce



Filet de poisson meunière
sauce tartare

Kebab de dinde



Carottes vichy BIO



Semoule

Pommes rissolées BIO



Rousties de légumes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Coulommiers

Madeleine

DESSERT

Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Smoothie pomme fraise

Yaourt aromatisé Local
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

Code à saisir : SOU501

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

* Suivant le contrat