

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Emincé bicolore



Taboulé

Macédoine mayonnaise

Salade de penne au pesto  
veggie BIO

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Roti de dinde à la crème

Farfalles BIO



Omelette sauce tomate



Petits pois BIO



Sauté de porc au caramel



Pommes rissolées

Beignets au calamar sauce  
ketchup

Ratatouille

**PRODUIT LAITIER**

Coulommiers

Fromage frais aux fruits  
BIO



Rondelé BIO



Mimolette

**DESSERT**

Compote de pommes HVE

Fruit frais BIO



Riz au lait LOCAL HVE



Liégeois vanille



**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