

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Emincé bicolore BIO



Taboulé BIO



Pastèque

Concombre bulgare BIO



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Raviolins au fromage sauce
crème champignons



X

Cordon bleu

Petits pois BIO



Sauté de volaille LABEL au
caramel



Haricots beurre

Brandade de poisson

X

PRODUIT LAITIER

Fraidou

Petit suisse sucré

Buchette de chevre

Petit moulé

DESSERT

Crème dessert vanille BIO



Fruit frais BIO



Riz au lait LOCAL HVE



Compote pomme fraise



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