

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
emmental tomates


Carottes râpées nature BIO 


Salade américaine

Melon BIO 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Aiguillettes de blé panées
et ketchup 

Saucisse de Toulouse CE2
HVE 

Emincé de bœuf BIO VBF
sauce diable 

Pavé de poisson blanc à la
crème

Beignets de brocolis

Lentilles BIO 

Frites fraîches

Purée de courgettes

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Carré de l'est

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Edam BIO 

DESSERT

Flan nappé caramel


Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO 

Gâteau au chocolat 

 **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