

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Tomates BIO nature 	Saucisson ail 	Betteraves BIO vinaigrette 	Tarte au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce tomate  Poêlée paysanne 	Pavé de poisson blanc MSC sauce du jour Semoule BIO	Sauté de volaille au paprika Purée de carottes 	Haché de veau marengo Frites fraîches	Omelette nature  Haricots verts HVE
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Emmental BIO	Saint paulin	Fromage frais aux fruits BIO 	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pommes banane	Banane	Fruit frais BIO 	Gâteau au yaourt

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

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -50)
* **Pommes** : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand-50)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VAL5070

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.