









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre BIO au thon	Médailillon de surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes BIO 	Escalope de volaille à la crème Haricots verts	Paupiette de veau forestière Gratin de choux fleurs et pommes de terre	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole BIO 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Madeleine	St Moret	Saint paulin	Coulommiers BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé Local HVE 	Cake au citron 	Smoothie fruits exotiques	Mousse chocolat au lait

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

 **Pâtisserie maison**


 **Plat végétarien ***

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

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

 **Produits locaux**
* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -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 Celland-50)



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.