


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées nature 

Tomates nature 


Pastèque

Rosette nature 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 

X

Saucisse de Toulouse 

Lentilles

Accras de poisson

Riz créole

Escalope de volaille normande

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Camembert

Chanteneige

DESSERT

Compote de pommes HVE


Fruit frais 

Mousse chocolat au lait

Flan pâtissier 

 **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 : GEF505

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat