

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Emincé bicolore



Salade de pommes de terre  
emmental tomates

Carottes râpées aux  
pommes et quatre épices

Macédoine mayonnaise

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Boulettes de veau milanaises

Semoule

Croq fromage



Petits pois

Tajine de volaille aux fruits  
secs

Frites au four

Gratiné de poisson au  
fromage

Beignets de brocolis

**PRODUIT LAITIER**

Edam

Fripon

Gouda au cumin IGP

Petit suisse aromatisé aux  
fruits

**DESSERT**

Cocktail de fruits

Yaourt velouté aux fruits

Cake cacao cannelle



Fruit frais



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 92FTPM

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

\* Suivant le contrat