

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage



Coleslaw



Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre
thon ciboulette tomates
vinaigrette

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nugget's de blé ketchup



Pavé de poisson blanc à la
crème

Tandoori de volaille

Rôti de porc HVE à la
moutarde



Petits pois

Pommes roosties

Boulgour

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Coulommiers

Petit suisse aux fruits

Rondelé

DESSERT

Liégeois vanille

Compote pomme fraise

Fruit frais



Chou à la vanille



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 : 92FTPM

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

* Suivant le contrat