

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salami



Salade de pâtes au thon

Concombre bulgare



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon à l'échalote



Paupiette de veau sauce
fromagère

Poisson pané et dosette de
ketchup

Printanière de légumes

Beignets de brocolis

Frites au four

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse sucré

Coulommiers

DESSERT

Mousse chocolat au lait


Fruit frais



Smoothie pomme fraise

 **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