MENU

Restaurant scolaire Barneville Carteret

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Emincé bicolore	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière Haricots verts	Omelette sauce tomate Semoule	Hachis parmentier Salade iceberg	Beignets au calamar sauce tartare Petits pois
PRODUIT LAITIER	Galette bretonne	Petit suisse aux fruits	Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt aromatisé Local HVE	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt

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

Pâtisserie maison

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)
  Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label Rouge *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.