


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves (stock tampon)	Taboulé	Concombre bulgare 	Tomates nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis VBF (stock tampon) X	Nugget's de blé ketchup  Ratatouille 	Sauté de volaille aux herbes Petits pois	Jambon blanc HVE froid  Chips
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Buchette de chevre	Camembert	Emmental portion
DESSERT	Compote de pommes (stock tampon)	Mousse chocolat au lait	Cake pépites de chocolat 	Banane

 **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)

 **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