

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au fromage



Bâtonnets de carottes sauce cocktail



Salade verte

Pizza au fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau aux petits oignons

Haricots beurre

Poisson pané

Purée de courgettes

Raclette jambon et salami



Pommes de terre et fromage raclette

Escalope de volaille à la crème

Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

Emmental

Madeleine

X

Brie pointe

DESSERT

Liégeois chocolat

Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais



Crêpe sucrée



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