

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Concombre bulgare

Carottes râpées nature

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu de volaille

Petits pois HVE

Jambon HVE aux
champignons



Riz créole

Dos de colin MSC sauce
crème

Purée de brocolis

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit

Saint paulin

Coulommiers

DESSERT

Crème dessert vanille

Compote de pommes HVE

Eclair au chocolat



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 : GEF505

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

* Suivant le contrat