


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Gaspacho	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Torsades bolovégé (Plat complet végétarien)  X	Dos de colin MSC sauce crème Purée de brocolis	Sauté de volaille paëlla Riz paëlla au chorizo (porc) 	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO 	Comte AOP	Buchette de chevre	Emmental BIO
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Churros au chocolat	Liégeois vanille



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 : LLM506

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

* Suivant le contrat