

**MARDI**
**JEUDI**
**VENDREDI**
**Piémontaise**
**Crêpe au fromage**
**Tzatziki**
**Carottes râpées nature**
**Emincé de volaille à la crème**
**Gratiné de poisson au fromage**
**Rôti de porc HVE au jus**
**Lasagnes bolognaise VBF**
**HORS D'ŒUVRE**
**PLAT CHAUD ET GARNITURES**
**Petits pois**
**Haricots verts**
**Pommes de terre rôties au romarin**
**Salade verte**
**PRODUIT LAITIER**
**Petit suisse aux fruits**
**Carré ligueil**
**Vache qui rit BIO**
**Gouda**
**DESSERT**
**Fruit frais**
**Crème dessert caramel**
**Cake à la cannelle**
**Compote pomme fraise**
**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 \***
**AB**  
 Produit issu de l'agriculture biologique

**Viande Label Rouge \***
**HVE Haute Valeur Environnementale \***
**AOP Appellation d'Origine Protégée \***

Code à saisir : LLM506

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

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**www.clicetmiam.fr**
**CLIC&MIAM!**