

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise



Crêpe au fromage



Tzatziki

Carottes râpées nature

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Emincé de volaille à la
crème

Petits pois

Gratiné de poisson au
fromage

Haricots verts

Rôti de porc HVE au jus



Lasagnes bolognaises VBF

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 *



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande Label Rouge *



HVE Haute Valeur Environnementale *



AOP Appellation d'Origine Protégée *

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LLM506

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT