

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette


Œuf dur mayonnaise

Potage carottes 

Macédoine mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc sauce tomate 

Boulettes de soja sauce poivre 

Aiguillettes de volaille forestière

Brandade de poisson

Haricots blancs à la tomate

Petits pois

Beignets de brocolis

Salade verte

PRODUIT LAITIER

Rondelé

Petit suisse aromatisé aux fruits

Vache qui rit

Mimolette


DESSERT

Dessert lacté vanille


Fruit frais 

Riz au lait LOCAL HVE 

Compote de pommes banane

 **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 : OIS533

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

* Suivant le contrat