

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées nature 

Taboulé

Œuf dur mayonnaise

Potage céleri 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Lasagnes bolognaises VBF

Escalope de volaille sauce
milanaise

Longe de porc aux oignons 

Gratiné de poisson au
fromage

Salade verte

Ratatouille

Haricots verts

Riz et petits légumes

PRODUIT LAITIER

Saint paulin

Petit suisse aromatisé aux
fruits

Vache qui rit

Coulommiers

DESSERT

Mousse chocolat au lait


Fruit frais 

Cake aux pommes 

Compote pomme abricot

 **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