

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Oeuf dur mayonnaise



Nem aux légumes



Carottes râpées nature

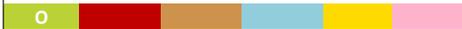


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière



Carottes à la crème



Dos de colin sauce crème



purée de pommes de terre



Sauté de porc au caramel



Riz créole



Cordon bleu sauce tomate



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Croc'lait



Camembert



Petit suisse aux fruits

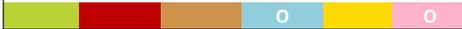


Savaron



DESSERT

Flan nappé au caramel



Compote de pommes HVE



Fruit frais



Crêpe sucrée



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

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)

Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises

Pâtisserie maison

Viande Label

HVE Haute Valeur Environnemental

AOP Appellation d'Origine Protégée



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FEU143

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