

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade

Bâtonnets de carottes
sauce cocktail

Salami



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau aux
raisins

Saucisse de Toulouse CE2
HVE

Chili Végétarien aux
haricots rouges

Filet de poisson meunière
sauce citron



Semoule

Petits pois

Riz créole

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Emmental

Madeleine

Carré président

Petit suisse sucré

DESSERT

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé Local
HVE

Brownie

Fruit frais

 **Produit de saison**

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



Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises

 **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)



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 : SILT50

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT