







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre 	Taboulé 	Œuf dur mayonnaise	Concombre bulgare	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse   Lentilles	Nugget's de volaille  Petits pois	Escalope de volaille à la crème  Purée de brocolis	Chili con carne   Riz créole	Dos de colin sauce pesto  Farfalles
PRODUIT LAITIER	Gouda	Petit suisse aux fruits	Vache picon	Camembert	Tomme noire
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Compote de poire	Gâteau au chocolat

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

 **Produits locaux**  
 \* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)  
 \* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)  
 \* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)  
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)  
 Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)  
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 507VAL

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**