











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise 	Betteraves vinaigrette	Tomate entière 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau milanaise Ratatouille	Raviolis au bœuf VBF	Jambon blanc HVE froid Chips	
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pomme HVE	Banane	
	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	 Plat végétarien *		
	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 *	 CLIC&MIAM! Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : DIG501	LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Macédoine mayonnaise BIO	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille napolitaine Beignets de brocolis	Dos de colin à l'oseille Riz créole	Hachis parmentier Salade verte	Nugget's de blé ketchup Petits pois BIO
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé Local HVE	Compote de pommes HVE	Brownie
<p>Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison</p> <p>Pâtisserie maison</p> <p>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)</p> <p>Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises</p> <p>Plat végétarien *</p> <p>Produit issu de l'agriculture biologique *</p> <p>Viande Label Rouge *</p> <p>HVE Haute Valeur Environnementale *</p> <p>AOP Appellation d'Origine Protégée *</p>				
<p>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</p> <p>CLIC&MIAM!</p> <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : DIG501</p>				