MENU

Centre de loisirs Vierville sur Mer

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw	Radis beurre	Accras de morue	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Escalope de volaille sauce chasseur Pommes vapeur quartier HVE	Jambon blanc HVE froid Purée de pommes de terre	Boulettes de veau à la Portugaise Haricots verts	Nugget's de volaille FR sauce tartare Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Petit beurre biscuit	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Yaourt velouté aux fruits	Cake au citron	Mousse chocolat au lait

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 544APX

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Centre de loisirs Vierville sur Mer

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pizza au fromage		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Rôti de dinde sauce fromagère Haricots beurre		
PRODUIT LAITIER			Tomme noire		
DESSERT			Fruit frais		

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 544APX

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Centre de loisirs Vierville sur Mer

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade deauvillaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes		
PRODUIT LAITIER			Fromage blanc aromatisé aux fruits		
DESSERT			Fruit frais		

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 544APX

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.