

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves vinaigrette | Salade de pommes de terre emmental tomates | *Rillettes de poisson blanc et surimi*  | Coleslaw |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sauté de porc HVE à la provençale  Haricots blancs à la tomate  | Nugget's de blé ketchup  Petits pois carottes | *Aiguillettes de poulet NA aux marrons* *Potatoes pops* | Dos de colin MSC sauce cressonnette Riz créole |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse aux fruits | Chanteneige | *Buchette de chevre* | Tomme noire |
| DESSERT | Fruit frais | Crème dessert chocolat | *Sapin de Noël aux deux chocolats* | Compote pomme fraise |

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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-50)

 **Plat végétarien ***

 **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 : SJLT50

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

* Suivant le contrat