

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre au thon	Potage de légumes et pommes de terre	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  Salade iceberg	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Petits pois	Omelette nature et dosette de ketchup   Purée de pommes de terre BIO 	Dos de colin MSC sauce crème  Gratin de choux fleurs et pdt 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé de Retz	Buchette de chevre	Emmental BIO
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Galette des rois frangipane

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SJLT50

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

\* Suivant le contrat