

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Emincé bicolore BIO 	Salade iceberg emmental jambon 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées et ketchup  Duo de carottes jaunes et oranges	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette Pommes vapeur quartier	Steak haché VBF sauce Barbecue Frites au four	Saute de porc aux p'tits oignons  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Edam BIO 	Fromage frais aux fruits BIO 	Carré de l'est	Chanteneige BIO 
DESSERT	Liégeois vanille 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Riz au lait LOCAL HVE 

 **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