









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Emincé bicolore 	Salade de pommes de terre emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière  Haricots verts BIO 	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine Semoule HVE	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole	Beignets au calamar nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Petit suisse aux fruits	Brie pointe	Emmental BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt 

 **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