



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade 	Taboulé BIO 	*Carottes râpées à l'orange*	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC Duo de carottes et pommes de terre	*Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes*  *Pommes noisettes*	Boulettes de soja sauce forestière  Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	*Coulommiers BIO* 	Madeleine
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille 	*Gâteau de Pâques*	Fromage blanc sucré

 **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 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)

 **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