

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Saucisson ail 	Salade deauvillaise 	Potage de légumes et pommes de terre	Macédoine mayonnaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Jambon grillé HVE sauce persillade  Lentilles	Poisson pané  Purée de carottes	Haché au bœuf sauce barbecue Rousties de légumes	Omelette sauce tomate  Coquillettes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Galette St Michel	Petit moulu	Emmental
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Yaourt sucré Local HVE 	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat
<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison				
<b>Pâtisserie maison</b>				
<b>Produits locaux</b>				
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances) * Carottes : Mr François (Lingreville) * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)	<p>Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises</p> <p>Plat végétarien *</p> <p>Produit issu de l'agriculture biologique *</p> <p>Viande Label Rouge *</p> <p><b>HVE</b> Haute Valeur Environnementale *</p> <p><b>AOP</b> Appellation d'Origine Protégée *</p>			
	 <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></p> <p>Code à saisir : SJLT50</p>			<p><b>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</b></p>