

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Carottes râpées aux pommes et quatre épices	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Semoule	Croq fromage  Petits pois	Tajine de volaille aux fruits secs Frites au four	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Edam	Fripon	Gouda au cumin IGP	Petit suisse aromatisé aux fruits
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt velouté aux fruits	Cake cacao cannelle 	Fruit frais 
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison	 Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises  Plat végétarien *  Produit issu de l'agriculture biologique *  Viande Label Rouge *	 CLIC&MIAM! Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50	LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT
	 Produits locaux * 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)	HVE Haute Valeur Environnementale * AOP Appellation d'Origine Protégée *		