

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine 	Betteraves vinaigrette	Potage de carottes	Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Haricots beurre provençale	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate Pommes sautées	Hachis parmentier Salade verte	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert	Chanteneige	Tomme noire
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Compote de pommes banane	Chou à la vanille 
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		
Pâtisserie maison		 Plat végétarien *		
Produits locaux	  	  		
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)	 Produit issu de l'agriculture biologique *  Haute Valeur Environnementale *  Appellation d'Origine Protégée *			
* 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)				
	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50			
				