

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pommes de terre emmental tomates | Emincé bicolore | ** Jus d'orange ** | Salade de penne au pesto veggie |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Rôti de porc HVE à la moutarde Beignets de brocolis | Lasagnes bolognaises VBF Salade verte | ** Volaille farcie sauce au miel ** ** Pommes noisettes ** | Poisson pané et quartier de citron Haricots verts |
| PRODUIT LAITIER | Rondelé | Petit suisse aromatisé aux fruits | ** Coulommiers ** | Mimolette |
| DESSERT | Yaourt sucré | Fruit frais | ** Bûche de Noël ** | Crème dessert vanille |
| <p>Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison</p> <p>Pâtisserie maison</p> <p>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)</p> | <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>HVE Haute Valeur Environnementale *</p> <p>AOP Appellation d'Origine Protégée *</p> | <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50</p> | <p>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</p> | |