

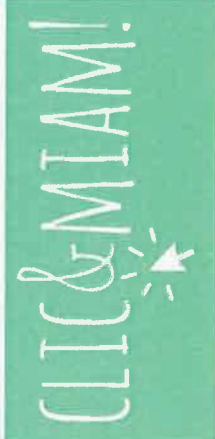








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâte rigoletto	Macédoine mayonnaise	Potage haricots verts	Pâté de campagne nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde moutarde à l'ancienne Petits pois carottes	Saucisse knack sauce tomate Pommes rissolées	Bœuf bourguignon Farfalles	Omelette nature et dosette de ketchup Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse aromatisé aux fruits	Chanteneige	Camembert
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Dessert lacté caramel	Gâteau au chocolat
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison			
	Pâtisserie maison		Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50	
	Produits locaux * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Ceiland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances) * Carottes : Mir François (Lingreville) * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)		LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT	
				
	HVE Haute Valeur Environnementale *	Viande Label Rouge *		
	AOP Appellation d'Origine Protégée *			