



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade verte	Pizza au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux petits oignons Haricots beurre	Poisson pané Purée de courgettes	Raclette jambon et salami Pommes de terre et fromage raclette	Escalope de volaille à la crème Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Madeleine	X	Brie pointe
DESSERT	Liégeois chocolat	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Crêpe sucrée
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison Pâtisserie maison 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)	 Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises  Plat végétarien *  Produit issu de l'agriculture biologique *  Viande Label Rouge * HVE Haute Valeur Environnementale * AOP Appellation d'Origine Protégée *	 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	