

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Potage carottes	Macédoine mayonnaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Jambon grillé Haricots blancs à la tomate	Boulettes de soja sauce poivre Petits pois	Aiguillettes de volaille forestière Beignets de brocolis	Brandade de poisson Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelé	Petit suisse aromatisé aux fruits	Vache qui rit	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Dessert lacté vanille	Fruit frais	Riz au lait LOCAL HVE	Compote de pommes banane
<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison  <b>Pâtisserie maison</b>  <b>Produits locaux</b> * 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 *  <b>HVE Haute Valeur Environnementale *</b>  <b>AOP Appellation d'Origine Protégée *</b>		Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>  Code à saisir : SJLT50	<b>LE CHEF, ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</b>