












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Potage céleri 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Escalope de volaille sauce milanaise Ratatouille	Longe de porc aux oignons Haricots verts	Gratiné de poisson au fromage Riz et petits légumes
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aromatisé aux fruits	Vache qui rit	Coulommiers
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Cake aux pommes 	Compote pomme abricot
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		 CLIC&MIAM!	
	Pâtisserie maison	Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	
	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)	Plat végétarien *	Code à saisir : SILT50	
		 Produit issu de l'agriculture biologique *		
		 Viande Label Rouge *		
		HVE Haute Valeur Environnementale *		
		AOP Appellation d'Origine Protégée *		