












|   | LUNDI  | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|--|---|---|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>   |  Chou blanc au fromage  |  Saucisson ail   | Salade marco polo   |  Céleri rémoulade |
| <b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>   |  Saucisse de Toulouse CE2 HVE<br>Lentilles  | Steak haché sauce tomate<br>Haricots beurre provençale  |  Palet végétarien maraîcher<br>Duo de carottes jaunes et oranges | Poisson pané et quartier de citron<br>Purée de patate douce  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>  | Emmental   | Galette bretonne  | Petit moulé   | Petit suisse sucré   |
| <b>DESSERT</b>  | Cocktail de fruits   | Yaourt aromatisé Local HVE  | Brownie   | Banane   |
|  | <b>Produit de saison</b><br>Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison  |  Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises   |    |                 |
|  | <b>Pâtisserie maison</b>   |  Plat végétarien *   |    |  |
|  | <b>Produits locaux</b><br>* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)<br>* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)<br>* Carottes : Mr François (Lingreville)<br>* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)<br>Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches) |  Produit issu de l'agriculture biologique<br>*  Viande Label Rouge *<br><b>HVE</b> Haute Valeur Environnementale *<br><b>AOP</b> Appellation d'Origine Protégée * |    |  |
|   |  |   |  <b>CLIC&amp;MIAM!</b>   |  |
|   |  |   | Retrouvez l'ensemble des menus sur :<br><a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a><br>Code à saisir : SJLT50                        |  |