






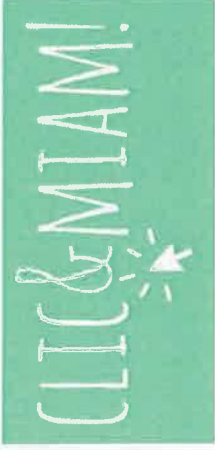




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage 	Coleslaw 	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé ketchup 	Pavé de poisson blanc à la crème Pommes roosties	Tandoori de volaille Boulgour	Rôti de porc HVE à la moutarde Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Rondelé
DESSERT	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Fruit frais 	Chou à la vanille 
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison	 Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises	 Plat végétarien *	 CLIC&MIAM!	LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT
Pâtisserie maison	 Produit issu de l'agriculture biologique *	 Viande Label Rouge *	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)	HVE Haute Valeur Environnementale * AOP Appellation d'Origine Protégée *	Code à saisir : SILT50	