











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette d'agrumes	Céleri rémoulade
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate X	Saucisse knack nature Purée de carottes	Tajine de volaille à l'orange Légumes tajine	Beignets au calamar sauce ketchup Riz créole
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Camembert	Fraidou	Tomme noire
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Mousse chocolat au lait	Cake au citron	Compote de pommes HVE
 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison	 <b>Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises</b>	 <b>Plat végétarien *</b>	 <b>Produit issu de l'agriculture biologique *</b>	 <b>Viande Label Rouge *</b>
 <b>Pâtisserie maison</b>	 <b>HVE Haute Valeur Environnementale *</b>	 <b>AOP Appellation d'Origine Protégée *</b>		
 <b>Produits locaux</b> * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Ceiland) * 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)	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>		Code à saisir : SJLT50	