













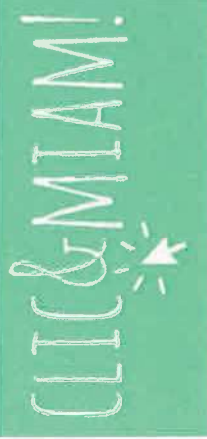


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise 	Betteraves vinaigrette	Emincé bicolore 	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille vallée d'auge Petits pois	Filet de poisson meunière dosette de ketchup Frites au four	Gratin savoyard végétarien X	Haché au boeuf sauce poivre Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse aux fruits	Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Compote pomme abricot	Cake pépites de chocolat 
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison				
Pâtisserie maison		Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises Plat végétarien *		
Produits locaux		Produit issu de l'agriculture biologique * Viande Label Rouge * HVE Haute Valeur Environnementale * AOP Appellation d'Origine Protégée *		
* 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)	 <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50</p>			