









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Tomates nature	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Haricots beurre	Saucisse de Toulouse Lentilles	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage X	Pavé de poisson blanc quartier de citron Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Cantafrais	Petit suisse aux fruits	Emmental
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes HVE	Banane	Flan pâtissier Local HVE
 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison  Pâtisserie maison  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)	 Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises  Plat végétarien *  Produit issu de l'agriculture biologique *  Viande Label Rouge * HVE Haute Valeur Environnementale * AOP Appellation d'Origine Protégée *	 CLIC&MIAM! Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50	LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT	