














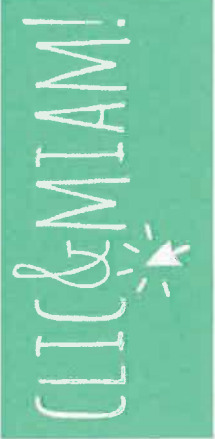





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pizza au fromage	 Bâtonnets de carottes sauce cocktail	 Macédoine mayonnaise	 Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Jambon HVE sauce Dijonnaise Petits pois	 Haché de cabillaud sauce tomate Pommes vapeur	 Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole	 Sauté de volaille sauce provençale Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Kiri crème
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Moelleux à l'abricot
 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 *	 Fruit frais	
 Pâtisserie maison	 Produit issu de l'agriculture biologique *	 Viande Label Rouge *		
 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 : Mir 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 *	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50	
LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT				