
























	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 Piemontaise	 Tomates nature	Julienne de Betteraves vinaigrette	Pastèque 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Cordon bleu sauce tomate Haricots verts	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette Purée de pommes de terre	Couscous boulettes de soja Semoule	Rôti de porc HVE à la moutarde Carottes à la crème
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Chanteneige	Camembert	Petit suisse aux fruits	Tomme noire
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Chou à la vanille 
	<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison			
	<b>Pâtisserie maison</b>			
	<b>Produits locaux</b> * 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)			
				
		<b>HVE Haute Valeur Environnementale *</b>		
		<b>AOP Appellation d'Origine Protégée *</b>		
		 Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises  Plat végétarien *  Produit issu de l'agriculture biologique *  Viande Label Rouge * <b>HVE Haute Valeur Environnementale *</b> <b>AOP Appellation d'Origine Protégée *</b>		
		 <b>CLIC&amp;MIAM!</b> Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a> Code à saisir : SJLT50		
		<b>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</b>		