












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Taboulé	Concombre bulgare	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate	Escalope de volaille vallée d'auge Petits pois	Dhal de lentilles (plat végété) Riz créole	Pavé de poisson blanc à la crème Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Galettes bretonnes	Petit suisse sucré	Emmental
DESSERT	Compote pomme fraise	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Gâteau au chocolat
 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 *	 Produit issu de l'agriculture biologique *	 Produit issu de l'agriculture biologique *
 Pâtisserie maison	 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Carottes : Mr François (Lingreville)	 * Viande Label Rouge *	 HVE Haute Valeur Environnementale * AOP Appellation d'Origine Protégée *	 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)
				<p>LE CHEF, ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</p>
Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr				Code à saisir : SJLT50