

































	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO 	Crêpe au fromage 	Concombre bulgare BIO	Salade de pâtes vinaigrette et pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc à la dijonnaise  Lentilles	Boulettes de bœuf sauce marengo  Petits pois BIO 	Hachis parmentier végétarien  Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce crème Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Tomme noire	Gouda BIO 	Camembert BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt velouté aux fruits	Compote pomme vanille	Riz au lait LOCAL HVE 
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		 Plat végétarien *		
Pâtisserie maison		 Produit issu de l'agriculture biologique		
Produits locaux		 Viande Label Rouge *		
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)		HVE Haute Valeur Environnementale *		
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)		AOP Appellation d'Origine Protégée *		
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)				
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)				
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)				
			Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	
			Code à saisir : SJLT50	