















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Tomates BIO nature 	Betteraves BIO vinaigrette 	Tarte au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce tomate  	Pavé de poisson blanc MSC sauce du jour Semoule BIO	Haché de veau marengo Frites au four	Omelette nature  Haricots verts HVE
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Emmental BIO	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Gâteau au yaourt
<p> Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison</p> <p> Pâtisserie maison</p> <p> Produits locaux * Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50) * Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14) * 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)</p>				
<p> Plat végétarien *</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique *</p> <p> Viande Label Rouge *</p> <p>HVE Haute Valeur Environnementale *</p> <p>AOP Appellation d'Origine Protégée *</p>				
			<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : SJLT50</p>	
<p>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</p>				