

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Piémontaise 		Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale  Haricots blancs à la tomate 	Haché de veau sauce charcutière Haricots verts BIO 		Poisson meunière MSC sauce citron Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Mimolette		Samos
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat		Donut's

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**

- \* **Lait** : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-50)

 **Plat végétarien \***

 **Produit issu de l'agriculture biologique \***

 **Viande Label Rouge \***

**HVE Haute Valeur Environnementale \***

**AOP Appellation d'Origine Protégée \***



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SJLT50

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat