

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Carottes râpées nature BIO 		Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE  grillée  Petits pois BIO 	Dos de colin MSC sauce cressonnette  Purée de pommes de terre		Boulettes de boeuf VBF sauce tomate  Semoule HVE
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit suisse aux fruits		Carré de l'est
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 		Compote pomme abricot

 **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