

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Betteraves BIO vinaigrette 	Tomates nature	Pommes de terre façon piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE à la moutarde  Haricots verts BIO 	Poisson pané sauce citron Pommes vapeur quartier	Coquillettes bolognaises  X	Omelette nature  Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert
DESSERT	Yaourt sucré de la ferme BIO 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Gâteau aux courgettes et chocolat 

 **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