



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées au cumin	Mortadelle
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonade de boeuf Jeunes carottes persillées	Dos de colin au beurre blanc Beignets de brocolis	Farfalles, légumes du soleil et mozzarella	Baeckeoffe de saucisse
PRODUIT LAITIER	Carré ligeuil	Petit suisse aromatisé aux fruits	Carré président	Emmental
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais	Cake au citron	Fruit frais
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises	
	Pâtisserie maison		Plat végétarien *	
	Produits locaux * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances) * Carottes : Mr François (Lingreville) * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St-Senier sous Avranches)		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		
		Code à saisir : SOU356		

LUNDI

Emincé bicolore 

Roti de dinde à la crème


Farfalles BIO 


Coulommiers

Compote de pommes HVE


MARDI

Taboulé

Omelette sauce tomate 


Petits pois BIO 

Fromage frais aux fruits
BIO 


Fruit frais BIO 


JEUDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc au caramel 

Pommes rissolées

Rondelé BIO 

Riz au lait LOCAL HVE 

VENDREDI

Salade de penne au pesto
veggie BIO

Beignets au calamar sauce
ketchup

Ratatouille

Mimolette

Liégeois vanille

 **Produit de saison**

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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**

* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)

* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)

* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)

* Carottes : Mr François (Lingreville)

* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)



Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises



Plat végétarien *



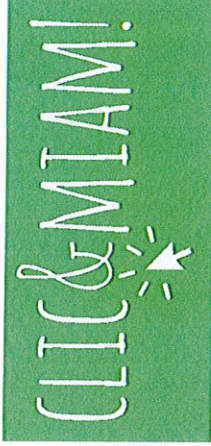
Produit issu de l'agriculture biologique *



Viande Label Rouge *

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SOU356

