


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise	Carottes râpées nature BIO 	Radis beurre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde persillade Haricots blancs à la tomate	Boulettes végétales sauce tomate basilic  Ratatouille	Sauté de porc HVE  Dijonnaise Petits pois	Brandade de poisson Salade iceberg
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Emmental	Petit moulé	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat	Cake aux fruits confits 	Fruit frais 

 **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 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)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-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

Code à saisir : OIS533

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

* Suivant le contrat