


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Rosette nature 	Coleslaw	Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous végétarien aux pois chiches (plat végété)   Semoule	Paupiette de veau aux petits oignons  Haricots verts	Sauté de volaille paëlla  Riz paëlla au chorizo (porc) 	Poisson pané  Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam	Carré de l'est	Fripon
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes HVE	Flan pâtissier local HVE 

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

Code à saisir : OIS533

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

\* Suivant le contrat