


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Accras de morue sauce cocktail	Taboulé 	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Petits pois	Colin meunière MSC quartier de citron Purée de carottes	Saute de volaille sauce tomate Frites au four	Curry de lentilles et butternut  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Emmental	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Cake aux pommes 

 **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)

 **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