


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre emmental tomates	*Rillettes de poisson blanc et surimi* 	Coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale  Haricots blancs à la tomate 	Nugget's de blé ketchup  Petits pois carottes	*Aiguillettes de poulet NA aux marrons*  *Potatoes pops*	Dos de colin MSC sauce cressonnette  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	*Buchette de chevre*	Tomme noire
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert chocolat	*Sapin de Noël aux deux chocolats*	Compote pomme fraise

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

Code à saisir : OIS533

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

\* Suivant le contrat