


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne nature 	Céleri rémoulade 	*Carottes râpées nature* 	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Petits pois	Poisson meunière MSC nature Purée de carottes 	*Steak haché boeuf nature* *Poutine*	Tortis provençale aux lentilles  X
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert	*Fraidou*	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote pomme fraise	Fromage blanc sucré	*Pancake sauce chocolat maison* 	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)

 **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