




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Taboulé 	*Carottes râpées à l'orange*	Médaille de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC Duo de carottes et pommes de terre	*Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes* *Pommes noisettes*	Boulettes de soja sauce forestière  Petits pois
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	*Coulommiers*	Madeleine
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille 	*Gâteau de Pâques*	Fromage blanc sucré

 **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