


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Julienne de Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon	Carottes râpées nature	Potage brocolis 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate X	Escalope de volaille à la crème Haricots verts	Rôti de porc sauce paysanne  Riz créole	Poisson meunière sauce tartare Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Madeleine	Buchette de chevre	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé Local HVE	Smoothie fruits exotiques 	Mousse chocolat au lait

 **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

Code à saisir : OIS533

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

* Suivant le contrat