











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade 	Crêpe au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Lentilles	Haché au boeuf et jus Petits pois Carottes BIO 	Gratin savoyard végétarien  Salade iceberg	Dos de colin sauce basquaise Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam	Petit suisse sucré	Rondelé BIO 
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Brownie 

 **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