


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salade de pommes de terre cervelas cornichons 	Potage haricots verts
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées  Haricots beurre	Paupiette de veau forestière Semoule	Saucisse de Francfort Choucroute et pommes vapeur	Gratiné de poisson au fromage Tortis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Croc'lait	Brie pointe	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Mousse biscuitée pomme spéculoos 	Flan nappé caramel

 **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