







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage 	Carottes râpées nature 	Salade deauvillaise 	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce normande Carottes persillées	Boulettes végétales sauce tomate basilic  Pommes sautées	Hachis parmentier Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Petit suisse aux fruits	Rondelé	Coulommiers
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote de pommes banane	Eclair au chocolat

 **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