


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte au fromage	Taboulé BIO 	Betteraves BIO vinaigrette 	Potage céleri 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau sauce charcutière Petits pois BIO 	Colin meunière MSC quartier de citron Purée de carottes BIO 	Saute de volaille sauce tomate Frites au four	Chili sin carne (plat végétarien)  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Sablé de Retz	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Carré ligueil
DESSERT	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Entremets 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