

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Tomates nature	Saucisson ail 	Betteraves vinaigrette	Tarte au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE  sauce tomate Poêlée paysanne 	Pavé de poisson blanc MSC sauce du jour Semoule	Sauté de volaille au paprika Purée de carottes 	Haché de veau marengo Frites au four	Omelette nature  Haricots verts HVE
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Emmental	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Brie pointe
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pommes banane	Banane	Fruit frais 	Gâteau au yaourt

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

 **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)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PIR507

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.