

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette nature 	Carottes râpées nature 	Tomates nature 	Riz au thon mayonnaise	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille forestière  Haricots verts	Boulettes de boeuf sauce tomate  Semoule	Rôti de dinde aux petits oignons  Purée de pommes de terre	Sauté de porc HVE sauce coco  Patates douces aux épices	Poisson pané  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Yaourt sucré Local HVE 	St Moret
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais 	Novly vanille	Salade de fruits exotiques	Cake marbré

 **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](http://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.