

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Radis beurre	Pastèque	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE au curry   Riz créole	Cordon bleu de volaille sauce tomate  Duo de carottes jaunes et oranges	Dos de colin MSC sauce cressonnette  Pommes vapeur	Paupiette de veau basquaise  Tortis	Gratiné de poisson au fromage  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Buchette de chevre	Madeleine	Emmental	Mimolette
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes banane	Cake aux pommes 

 **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.