

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Melon BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce charcutière  Beignets de brocolis	Cordon bleu sauce tomate Carottes vichy BIO 	Boulettes de boeuf sauce tomate Semoule	Omelette nature  Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse sucré	Fripon	Edam
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO 	Smoothie pomme fraise BIO 	Crème dessert caramel

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

 **Pâtisserie maison**

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
 Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf
sont françaises**

 **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 : 92FTPM

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat