












| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette | Tomates BIO nature  | Betteraves BIO 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 BIO  | Haché de veau marengo Frites au four | Omelette nature  Haricots verts HVE |
| PRODUIT LAITIER | Petit beurre biscuit | Emmental BIO  | Fromage frais aux fruits BIO  | Vache qui rit BIO  |
| DESSERT | Fromage blanc sucré | Compote de pommes banane | Fruit frais BIO  | Gâteau au yaourt |

 **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)

 **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