

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	*Concombre vinaigrette* 	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de porc crème de champignons  Carottes vichy	Paupiette de veau charcutière Pommes persillées	*Poulet Thaï au lait de coco NOUVELLE AGRICULTURE* *Nouilles façon Thaï*	Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Fromage frais aux fruits BIO 	*Saint paulin*	Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	*Riz au lait LOCAL HVE* 	Banane

 **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