


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salami 		Salade de pâtes au thon	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon à l'échalote  Printanière de légumes		Paupiette de veau sauce fromagère Beignets de brocolis	Poisson pané et dosette de ketchup Frites au four
PRODUIT LAITIER		Saint paulin		Petit suisse sucré	Coulommiers
DESSERT		Mousse chocolat au lait		Fruit frais 	Smoothie pomme fraise

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

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnementale *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

**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.