











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Saucisson ail 	Emincé bicolore 	Betteraves BIO vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière  Haricots verts	Omelette sauce tomate  Semoule BIO	Hachis parmentier BIO  Salade iceberg	Beignets au calamar sauce tartare Petits pois
PRODUIT LAITIER	Galette bretonne	Petit suisse aux fruits	Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt aromatisé Local HVE 	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt

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

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

 **Produits locaux**
 * Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-50)
 Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**

 **Viande Label ***

HVE Haute Valeur Environnemental *

AOP Appellation d'Origine Protégée *



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

Code à saisir : FEU143

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

* Suivant le contrat