

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé 	Concombre bulgare	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu de volaille  Petits pois HVE	Jambon HVE aux champignons   Riz créole	Dos de colin MSC sauce crème  Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER		Vache qui rit BIO 	Saint paulin	Coulommiers BIO 
DESSERT		Crème dessert vanille	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MNZZ99

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

\* Suivant le contrat