

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Céleri BIO rémoulade 	*Carottes râpées nature*	Pommes de terre façon piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Longe de porc aux oignons (Rôti de dinde aux oignons/ Aiguillettes de blé panées)  Gratin de choux fleurs et pdt Pommes vapeur	Poisson pané et quartier de citron (Nugget's de blé et quartier de citron) Purée de pommes de terre BIO  Jeunes carottes persillées 	*Poulet kedjenou* (Croustillant fromager) *Riz créole BIO*  *Poêlée campagnarde* 	Boulettes végétales stroganoff Petits pois BIO  Pennes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Coulommiers BIO 	*Mimolette*	Rondelé BIO 
DESSERTS	Fruit frais BIO 	Compote pomme fraise	*Banana Bread*	Crème dessert vanille

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 contenant du porc



Plat végétarien *



Viande Label *

AOP Appellation d'Origine Protégée *

HVE Haute Valeur Environnementale *



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

* Selon contrat