

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Œuf dur mayonnaise		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Cordon bleu de volaille sauce tomate  Purée de pommes de terre		
PRODUIT LAITIER			(AVR) St Moret		
DESSERT			Fruit frais 		



**Produit de saison**

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



**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)  
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



**Pâtisserie maison**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Pizza au fromage 		
PLAT CHAUD ET GARNITURES			Gratiné de poisson à la provençale  Haricots beurre		
PRODUIT LAITIER			Gouda		
DESSERT			Crème dessert chocolat		



**Produit de saison**

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



**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)  
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)



**Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : DOU145

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !