














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade mancelle (pomme de terre, saucisson, tomate, cornichon, mayonnaise)	Chou blanc au fromage  	Cervelas
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises Salade verte	Rôti de porc forestière Petits pois 	Boulettes de soja sauce tomate  Semoule  	Gratin de poisson au fromage Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Carré Liqueuil	Gouda 	Vache qui rit 
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert vanille	Compote gourde 	*** Galette des rois frangipane ***

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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 Maltres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

 **Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **Nouveauté**

 **Préparation maison**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SJLT50

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITE
UN BON APPETIT

 **Fruits et légumes**  **Protidiques**  **Féculents et céréales**  **Produits laitiers**  **Produits sucrés**  **Matières grasses**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.