

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Crêpes au fromage	Potage de haricots verts	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux p'tits oignons Pâtes gnocchi	Escalope de volaille basquaise Beignets de brocolis	Hachis aux lentilles végétarien Salade verte	Poisson pané sauce citron Gratin de choux fleurs et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Coulommiers	Vache qui rit	Saint Paulin
DESSERT	Yaourt sucré	Compote de pommes	Fruit frais	Chou à la vanille

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 Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises

Nouveauté

Préparation maison



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

Code à saisir : SJLT50

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
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.