

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boeuf braisé à la bourguignonne Haricots verts	Saucisse knack Haricots blancs à la tomate	Chili végétarien aux haricots rouges Riz créole	Dos de colin sauce crème Risotto de céleri et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Six de Savoie	Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre	Brie
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais	Compote de pommes	Gâteau au chocolat

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

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.