

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées	Accras de morue	Potage céleri	Salade marco polo (torti, surimi, mayonnaise)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé ketchup	Gratiné de poisson à la provençale	Raclette (jambon, salami)	Sauté de volaille à la crème
	Semoule	Haricots beurre	Pommes de terre et fromage raclette	Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Petit suisse aromatisé		Samos
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Banane	Fruit frais	Brownie

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 Fouquièrre (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 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 défection d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.