


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre façon piémontaise 	Pastèque 	Concombres tomates et maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de macaroni au cheddar 	Escalope de volaille sauce chasseur  Haricots beurre	Steak haché sauce tomate  Frites	Beignets de calamar sauce ketchup  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Camembert	Tomme noire	Vache qui rit 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes fraises	Flan pâtissier 

 **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**

 **Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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.