



# MENU

MARDI MERcredi JEUDI VENDREDI

Semaine du 11/10 au 17/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Tomates au gingembre	Accras de morue	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices Boullgour	Tarte aux légumes	Rougail saucisse Riz créole	Blanquette de poisson à la vanille Purée de patates douce
PRODUIT LAITIER	Camembert	Savaron	Petit suisse sucré	Cantafrais
DESSERT	Compote de pommes	Liegeois vanille	Fruit frais	Gateau mangue 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 Fouquibre (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 (Sottevaast)

**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 défectuosité d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'exigent.