

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Salami	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de boeuf à la bourguignonne Pommes rissolées	Filet de colin meunière nature Gratin de choux fleurs et pdt	Hachis végétal	Rôti de dinde à l'estragon Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Gouda	Carré liguell	Petit suisse aromatisé	Vache picon
DESSERT	Cocktail de fruits	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Cake aux pommes

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

Code à saisir : SJLT50

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

Fruits et légumes Protéiques 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.