



MENU

RESTAURANT SOCIÉTÉ DU JEAN LE THOMAS

Semaine du 08/11 au 14/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami	Betteraves vinaigrette		Carottes rapées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille forestière Beignets de brocolis	Veggy burger Petits pois		Lasagnes bolognaises Salade verte
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Edam		Carré de l'est
DESSERT	Fruit frais	Flan nappé caramel		Compote de 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 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.