


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Céleri rémoulade 	** Salade des îles (tomate, anans, maïs, palmier, raisin sec, surimi) ** 	Tarte au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja sauce milanaise  Petits pois 	Dos de colin dieppoise Pommes vapeur	** Poulet assado salsa mangue **  ** Riz créole haricots rouges et maïs ** 	Sauté de porc crème de champignons Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Emmental	Carré Président	Petit suisse aromatisé 
DESSERT	Cocktail de fruits 	Liégeois vanille	** Cake à la banane **  	Fruit frais 

 **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**

CLIC&MIAM!


Retrouvez l'ensemble des menus sur
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SJLTS0

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.