



MENU

RESTAURANT LAUVIERE 21 JACQUES FROST

Semaine du 29/11 au 05/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine	Betteraves vinaigrette	Potage de carottes	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille normande Haricots beurre	Omelette Farfalles	Hachis parmentier Salade verte	Beignets de calamar à l'armoricaine Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Coulommiers	Rondelé
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Compotes de pommes	Chou à la vanille

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** **Féculeux 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.