











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise 	Potage céleri 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaise Salade verte	Steak pané emmental Haricots verts 	Rôti de dinde au curry Riz créole	Saute de porc aux p'tits oignons Gratin de choux fleurs et pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré Liguell 	Petit suisse aromatisé	Fripons
DESSERT	Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat 	Fruit frais 	** Galette des rois frangipane **

 **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 : 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.