



MENU

Restaurant scolaire St Jean le Thomas

Semaine du 10/01 au 16/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au fromage	Quiche lorraine	Salade verte	Emincé bicolore
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de soja Semoule	Gratin de poisson à la provençale Ratatouille	Raclette jambon et salami Pommes de terre et fromage raclette	Escalope de volaille à la crème Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Camembert	Tomme noire	.	Chanteneige
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Moelleux chocolat

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.