











MENU

Restaurant scolaire St Jean le Thomas

Semaine du 17/01 au 23/01

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Taboulé 	Carottes râpées 	Potage de haricots verts
Jambon sauce charcutière	Aiguillettes de blé panées 	Couscous	Dos de colin sauce citron
Haricots verts	Petits pois 	Semoule du couscous	Tortis 
Brie	Madeleine 	Petit suisse aromatisé	Carré Président
Mousse chocolat au lait 	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Flan pâtissier 

plat est composé d'ingrédients de saison

agriculture biologique

à Fouquières (Le Petit Celland)
 ers du grand parc (Coulombs)
 Manche pommes de terre (Créances)
 çois (Lingreville)
 res Laitiers du Cotentin (Sottevast)

rotidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 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