

















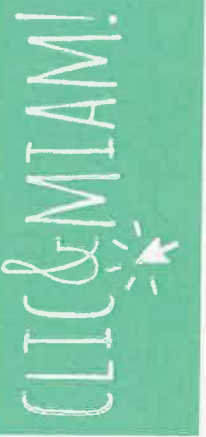


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | | Salami  | Salade de pâtes au thon  | Concombre bulgare  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Jambon à l'échalote  Printanière de légumes | Paupiette de veau sauce fromagère Beignets de brocolis | Poisson pané et dosette de ketchup Frites au four |
| PRODUIT LAITIER | | Saint paulin | Petit suisse sucré | Coulommiers |
| DESSERT | | Mousse chocolat au lait | Fruit frais  | Smoothie pomme fraise |
|  | Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison |  |  | |
|  | Pâtisserie maison |  |  | |
|  | 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) Ferme de Pivette et Palorette (St Senter sous Avranches) |  |  | |
| | |  |  | |
| | |  |  | |
| | |  <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SJLT50</p> | | |
| | | <p>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</p> | | |