

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpes au fromage	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paysanne Beignet de brocolis	Cordon bleu de dinde ketchup Petits pois	Sauté de volaille sauce andalouse Riz	Gratiné de poisson au fromage Duo de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Camembert	Tomme noire	Fraidou
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Compote	Chou 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

Préparation maison













Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : HIR351

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT


o Fruits et légumes o Protidiques 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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade SAU (lentilles, tomate vinaigrette) 	Céleri rémoulade	Salade chopska (concombre, tomate, oignon, cossette)  	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce provençale Haricots verts	Poisson pané dosette ketchup Purée	Plof (Poulet, carottes, oignon, raisin sec) 	Pantas caruso (jambon, crème, persil)  Rousties de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Petit suisse sucré 	Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Carot cake  

 **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**

 **Préparation maison**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : HIR351

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT

o Fruits et légumes o Protidiques 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.