


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Salade comtoise (pomme de terre, tomate, emmental, vinaigrette)	Carottes râpées	Chou blanc au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc forestière Farfalles	Boulettes de soja sauce tomate Haricots verts	Gratin savoyard Salade verte	Dos de colin sauce cressonnette Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Emmental	Petit suisse sucré	Brie
DESSERT	Yaourt sucré	Donut's au sucre	Fruit frais	Mousse chocolat au lait

 **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)

 **Les viandes de bœuf, de porc, de volaille sont françaises**

 **Nouveauté**

 **Pâtisserie maison**

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : VSM144

**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.