


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	** Nem au poulet **	Riz au thon mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de toulouse	Falafels de fèves à la menthe 	** Riz cantonais **	Blanquette de poisson
	Haricots blancs à la tomate 	Légumes tajine 		Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé 	Tomme noire 	Camembert	Kiri crème
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille 	** Gâteau coco ** 	Compote de poires

 **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.