

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Pomme de terre au surimi	Betteraves vinaigrette	Tomate maïs	Oeufs durs sauce mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Farfalles sauce tomate	Rôti de dinde vallée d'auge Haricots verts	Jambon grill sauce charcutière Flageolets	Hachis parmentier Salade verte	Dos de colin meunière Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage	Madeleine	Fromage	Laitage	Fromage
DESSERT	Compote	Yaourt sucré	Liégeois vanille	Fruit frais 	Gâteau aux pommes 

 **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)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande française**



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

Code à saisir : CMPS4

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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.