



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Cervelas et beurre	Coleslaw 	Pâtes au pesto	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc au jus  Lentilles	Médaille de poulet sauce chasseur  Carottes vichy	Tajine de boulette d'agneau  Semoule	Haché de bœuf sauce barbecue  Petit pois	Marmite de poisson tomate cerise épinards  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Compote pomme banane	Yaourt aux fruits	Beignet au chocolat

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CMPS4

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