



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Tomates	Riz au thon mayonnaise	Pastèque	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille normande	Steak haché de boeuf sauce poivre	Saute de porc aux petits oignons	Chili con carne	Brandade de poisson
	Haricots verts	Tortis	Jeunes carottes persillées	Riz créole	
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Petit beurre	Petit moulé	Brie
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Cake aux fruits exotiques 	Compote de 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 !**