



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise		Pennes au jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis sauce tomate	Dos de colin au beurre blanc Purée	Haché de veau sauce forestière Haricots beurre		Colombo de porc Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Fromage		Fromage
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais 	Flan nappé caramel		Cake aux pépites de 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

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.