


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Salade de pommes de terre, tomates, œufs	Salade deauvillaise (chou blanc, fromage, jambon, mayonnaise) 	Mortadelle et beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill sauce persillade Macaroni	Beignets de calamar sauce ketchup Purée potimarron 	Couscous X	Boulette de soja sauce tomate Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fondu Président	Camembert	Tomme noire	Fraidou
DESSERT	Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise	Smoothie aux fruits exotiques 	Barre bretonne

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

 **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)

 **Préparation maison**

 **Nouveauté**



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

Code à saisir : PFA143

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses