





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade comtoise (pomme de terre, tomate, emmental)	Salade César (salade, tomate, poulet, crouton) (salade suisse)	Cervelas et beurre (terrines de légumes) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau sauce milanaise (poisson) Boulgour Petits pois	Escalope de volaille à la crème (pané de blé) Carottes vichy Macaronis	Cheeseburger Frites	Gratin de poisson dieppoise Beignets de brocolis purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Coulommiers	Gouda	Petit beurre
DESSERTS	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Smoothie pomme fraise 	Yaourt sucré 



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



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)



Les viandes de porc et de bœuf sont françaises



Plat contenant du porc



Nouveauté



Fabrication maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !