


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées 	Accras de morue	Salade verte	Salade marco polo (torti, surimi, mayonnaise)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nugget's de blé ketchup   Semoule 	Gratiné de poisson à la provençale  Haricots beurre  Purée de pommes de terre	Raclette (jambon, salami)  (dinde, surimi)  Pommes de terre et fromage raclette	Sauté de volaille à la crème (crêpes au fromage)  Carottes vichy  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Vache qui rit		Samos
DESSERTS	Yaourt velouté aux fruits 	Banane	Fruit frais 	Brownie 

 **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**

 **Plat végétarien**

 **Pâtisserie maison**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !