












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise 	Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc aux petits oignons (sauté de volaille, omelette)  Pâtes gnocchi Haricots plats	Escalope de volaille sauce basquaise (nuggets de blé) Beignets de brocolis Pommes de terre vapeurs	Hachis aux lentilles végétarien  Salade verte 	Poisson pané sauce citron Gratin de choux fleurs et pommes de terre Boulgour
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Coulommiers	Mimolette 	Saint Paulin
DESSERTS	Yaourt sucré 	Compote de pommes banane	Fruit frais  	Chou à la vanille 

 **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 bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat contenant du porc**

 **Plat végétarien**

 **Pâtisserie maison**



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

Code à saisir : CVP141

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**