

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Tomates mozzarella et pesto	** Taboulé de choux fleurs **	Salade campagnarde aux dés de volaille emmental pommes (salade végétarienne)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	** Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'pices ** (Steak de colin)  Pommes rissolées  Poêlée de pommes fruit	** Aiguillettes de blé et carottes panées **  Flageolets  Fondue de poireaux	** Grillé de porc sauce barbecue ** (Aiguillettes de volaille, Boulettes de soja)  Pennes  Courgettes	Pépites de poisson aux 3 céréales  Purée de pommes de terre  Petits pois
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Chanteneige	Galette St Michel	Camembert
DESSERTS	Compote pommes fraises	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	** Brownie aux haricots rouges **



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FUE33M

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