







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo (torti, surimi, mayonnaise)	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Melon 	Nem au poulet
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Curry de volaille Haricots beurre	Saucisse de toulouse Purée de pommes de terre	Coquillettes bolognaises	Beignets de calamar sauce ketchup Ratatouille	Sauté de porc au caramel Riz cantonnais
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote de pêches	Gâteau marbré 	Fruit frais 

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Nouveauté**

 **Viande française**



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

Code à saisir : 300FMP

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