

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Céleri rémoulade	Radis beurre	Concombres tomates et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson au fromage Haricots verts	Cordon bleu sauce tomate purée de pommes de terre	Lasagnes bolognaises Salade verte	Aiguillettes de volaille au fromage Riz créole
PRODUIT LAITIER	Petit beurre	Petit suisse aromatisé	Cantafrais	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aromatisé	Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat	Compote de poire

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

**Pâtisserie maison**

**Les viandes de bœuf et de porc sont françaises**

**Nouveauté**

**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)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PM6GE

**LE CHEF  
 ET SON EQUIPE,  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPETIT**

o Fruits et légumes o Protidiqes o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses