

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc mayonnaise 	Taboulé 	** Carottes rapées ** 	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boeuf braisé stroganoff Farfalles et Poêllée campagnarde 	Escalope de volaille forestière Petits pois et carottes 	** Jambon grill ** Poutine et salade verte 	Beignets de calamar sauce tartare Ratatouille et macaronis
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Petits suisse sucré 	Yaourt sucré 	Fromage blanc aromatisé
DESSERT	Purée de pommes 	Fruit frais 	** Pancake sauce chocolat ** 	Purée de pommes bananes

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

Nouveauté

Pâtisserie maison



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

Code à saisir : VBO143

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.