

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Salade de pommes de terre au pesto

Radis beurre 

Pastèque

Concombre bulgare 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon sauce charcutière

Duo de carottes et pommes de terre

Boulettes de boeuf sauce tomate basilic

Ratatouille

Rôti de boeuf sauce tartare

Piémontaise

Sauté de volaille paëlla

Riz paëlla

Filet de colin meunière sauce citron

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre

Petit suisse aromatisé 

Fromage

Brie

Kiri crème

DESSERT

Mousse chocolat au lait

Fruit frais 

Banane

Tarte de Santiago 

Compote de pommes bananes

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

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

 **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)

 **Pâtisserie maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : PIR507

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

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

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