















|                            | LUNDI  | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|----------------------------|--|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE               | Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette  | Betteraves vinaigrette   | Carottes rapées    | Pâté de campagne (terrines de légumes)  |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <p>Bœuf braisé à la bourguignonne (croque fromage)</p> <p>Haricots verts </p> | <p>Saucisse knack (saucisse volaille, palet végétarien) </p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> | <p>Chili végétarien aux haricots rouges </p> <p>Riz créole </p> | <p>Dos de colin sauce crème</p> <p>Risotto de céleri et pommes de terre</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p> |
| PRODUIT LAITIER            | Six de Savoie  | Petit suisse sucré    | Bûchette de chèvre   | Brie                       |
| DESSERTS                   | Crème dessert vanille  | Fruit frais    | Compote de pommes    | Gâteau au chocolat         |

 **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**

 **Plat végétarien**

 **Pâtisserie 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 !**