




MENU


Restaurant social Cormeilles vers les

Semaine du 25/01 au 31/01

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes rapées  | Accras de morue | Salade verte | Salade marco polo (torti, surimi, mayonnaise) |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Nugget's de blé ketchup  Semoule  | Gratiné de poisson à la provençale Haricots beurre Purée de pommes de terre | Raclette (jambon, salami) (dinde, surimi)  Pommes de terre et fromage raclette | Sauté de volaille à la crème (crêpes au fromage) Carottes vichy Riz créole |
| PRODUIT LAITIER | Madeleine  | Vache qui rit | | Samos |
| DESSERTS | Yaourt velouté aux fruits  | Banane | Fruit frais  | Brownie  |

 **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 bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat contenant du porc**

 **Plat végétarien**

 **Pâtisserie maison**



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

Code à saisir : CVP141

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