


	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	Bœuf braisé à la bourguignonne (croque fromage) Haricots verts 	Saucisse knack (saucisse volaille, palet végétarien)  Haricots blancs à la tomate 	Chili végétarien aux haricots rouges  Riz créole 	Dos de colin sauce crème Risotto de céleri et pommes de terre Boulgour aux petits légumes
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 bœuf et de porc sont françaises**

 **Plat contenant du porc**

 **Plat végétarien**

 **Pâtisserie maison**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : CVP141

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !