


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Betteraves vinaigrette		Rosette nature 	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade Haricots blancs à la tomate	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes rissolées HVE		Haché de veau sauce bordelaise Haricots beurre	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse sucré		Emmental	Madeleine
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais 		Riz au lait LOCAL HVE 	Fromage blanc sucré

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

 **Produits locaux**
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**



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

Code à saisir : RTPS11

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