


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Crêpe au fromage 	Céleri rémoulade 	Piémontaise 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE grillée Haricots blancs à la tomate	Haché de veau à la Lyonnaise Petits pois carottes	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Rôti de dinde nature Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Gouda	Petit suisse sucré	Vache qui rit	
DESSERT	Compote pomme fraise	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Liégeois chocolat	

 **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 !**