

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre façon piémontaise 	Céleri rémoulade 	Concombre bulgare	Radis beurre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde persillade  Pommes vapeur quartier	Boulettes de boeuf sauce tomate basilic  Ratatouille	Haché de veau sauce bordelaise  Rostis de légumes 	Sauté de porc HVE Dijonnaise   Haricots verts	Brandade de poisson  Salade iceberg
PRODUIT LAITIER	Buchette de chevre	Tomme noire	Fraidou	Camembert	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat	Compote de pommes HVE	Cake pépites de chocolat	Fruit frais 

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

 **Produits locaux**  
\* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celand -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 Celand-50)  
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

 **Pâtisserie maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RTPS11

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