

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Rosette nature 	Salade de pâtes au thon	Coleslaw	Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce tomate  Semoule HVE	Paupiette de veau aux petits oignons  Petits pois	Aiguillettes de volaille FR sauce dijonnaise  Courgettes provençale	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Coquillettes	Poisson pané  Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Fraidou	Carré ligueil	Gouda	Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	Mousse chocolat au lait	Compote pomme fraise	Cake aux pommes 

 **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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : RTPS11

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.