


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Taboulé	Salade iceberg emmental jambon 	Pizza au fromage 	Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière Riz créole	Beignets au calamar nature Ratatouille	Carbonara de volaille Coquillettes	Escalope de volaille basquaise Haricots verts	Couscous Semoule
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Tomme noire	Fraidou	Carré de l'est	Petit suisse sucré
DESSERT	Yaourt sucré Local HVE	Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Gâteau marbré 	Fruit frais 

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

 **Pâtisserie maison**

 **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)

 **Nouveauté**

 **Viande française**



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

Code à saisir : RTPS11

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