



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Piémontaise 	Médaille de surimi mayonnaise	Pâté de campagne nature 	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack sauce tomate Lentilles	Bœuf bourguignon Carottes persillées	Cordon bleu Tortis	Jambon sauce oignons 	Dos de colin au beurre blanc Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Vache picon	Petit suisse sucré	Carré ligueil	Petit beurre biscuit
DESSERT	Compote de pommes HVE	Beignet aux pommes	Fruit frais 	Poire au sirop	Fromage blanc aromatisé aux fruits

 **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 !**