

Semaine 8

Du 19 au 23 février 2018

lun 19 févr	mar 20 févr	jeu 22 févr	ven 23 févr
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail	Carottes râpées	Taboulé
Rôti de dinde sauce basquaise	Paupiettes de veau à la forestière	Dauphinois de jambon	Dos de colin sauce aurore
Pâtes	Petits pois	Salade verte	Beignets de brocolis
Vieux druide blond	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Petit cotentin
Yaourt aromatisé	Compote	Fruit frais	Chou vanille

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers
Matières grasses
Produits sucrés

Nos producteurs 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

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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine 11

Du 12 au 16 mars 2018

lun 12 mars	mar 13 mars	jeu 15 mars	ven 16 mars
Salade bretonne	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes et surimi	Pâté de campagne
Lasagne bolognaise	Cordon bleu de dinde	Rôti de bœuf sauce tartare	Dos de colin sauce hollandaise
Salade verte	Petits pois	Haricots verts	Riz
Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Cantafrais	Saint Paulin
Fruit de saison	Yaourt sucré	Eclair au chocolat	Compote

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés

Nos producteurs 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

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



Semaine 12







Du 19 au 23 mars 2018

lun 19 mars	mar 20 mars	jeu 22 mars	ven 23 mars
 Céléri rémoulade	Crêpes au fromage	 Coleslaw	Piémontaise
 Boulettes de bœuf sauce barbecue	Rôti de porc sauce paysanne	Couscous garni	Beignets de calamar
Pâtes	Duo de carottes	Petit suisse sucré	 Ratatouille
Madeleine	Buchette de chèvre	Fruit de saison 	Petit moulé
Yaourt aromatisé	 Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier au lait 

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers
 Matières grasses
 Produits sucrés

 Aliment Bio

Nos producteurs 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




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

Semaine 13

Du 26 au 30 mars 2018

Menus de Pâques

lun 26 mars	mar 27 mars	jeu 29 mars	ven 30 mars
Salade comtoise	Carottes râpées	Tomate vinaigrette	Surimi
Marengo de volaille	Saucisse de Toulouse	Parmentier au canard	Gratiné de poisson au fromage
Haricots beurre	Lentilles	Salade verte	Chou-fleur et pommes de terre
Vieux druide blond	Petit suisse aux fruits	Petit cotentin 	Edam
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Feuilleté chocolat	Crème dessert vanille

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés

Nos producteurs 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

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

