





Semaine 4

Du 22 au 26 janvier 2018

lun 22 janv	mar 23 janv	jeu 25 janv	ven 26 janv
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade verte	Salade de riz et surimi
Emincé de volaille sauce basquaise	Poisson meunière sauce citron	Raclette	Steak haché sauce chasseur
 Semoule	Duo de carottes		Haricots plats
Petit suisse aux fruits	Petit beurre		Emmental
 Pomme	 Yaourt aromatisé	 Smoothie aux fruits rouges	Crème dessert chocolat

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.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine 5

Du 29 janvier au 2 février 2018

lun 29 janv	mar 30 janv	jeu 01 févr	ven 02 févr
Salade comtoise (pommes de terre, fromage, tomate, maïs)	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Concombre bulgare	Salami
Nuggets de volaille dosette ketchup	Jambon grill au cidre	Blanquette de volaille	Dos de colin sauce hollandaise
Petits pois	Pommes rissolées	Riz	Gratin de choux fleurs
Vache picon	Carré ligeuil	Petit suisse sucré	Gouda
Crème dessert vanille	Velouté aux fruits mixés	Orange maltaise	Crêpe au sucre

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 6

Du 5 au 9 février 2018


lun 05 févr		mar 06 févr	jeu 08 févr	ven 09 févr
Betteraves vinaigrette		Crêpes au fromage		 Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème		Rôti de porc aux champignons		Poisson pané
 Pâtes		 Haricots verts aux oignons		Semoule et ratatouille
Coulommiers		Yaourt sucré		Cantafrais
Liégeois au chocolat		 Fruit frais		Brownie

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 7

Du 12 au 16 février 2018

Menus chinois

lun 12 févr	mar 13 févr	jeu 15 févr	ven 16 févr
Céleri rémoulade	Piémontaise	Nems	Concombre bulgare
Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf sauce bourguignonne	Médaille de volaille sauce soja	Beignets de calamar
Lentilles	Haricots beurre	Riz cantonais	Purée de carottes
Madeleine	Petit suisse aux fruits	Petit moulé	Brie
Velouté aux fruits mixés	Banane	Beignets de rouelle de pommes	Mousse au chocolat

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 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