


# Semaine du goût

Du 9 au 13 octobre 2017

lun 09 oct	mar 10 oct	jeu 12 oct	ven 13 oct
Pizza au fromage	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Salade alaska (riz, surimi, tomate, mayonnaise)
Poulet coco	Emincé de bœuf aux abricots	Jambon grill au miel	Nuggets de blé sauce ketchup
Petits pois	Purée de pommes de terre	Pommes noisettes	Duo de carottes jaune et orange
Rondelé nature	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré 	Tomme blanche
Mousse au chocolat noire	Compote pomme framboise	Fruit frais	Bavarois aux fruits exotiques

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 42

Du 16 au 20 octobre 2017

lun 16 oct	mar 17 oct	jeu 19 oct	ven 20 oct
Roulade de jambon	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Tomate	Taboulé
Paupiettes de veau aux petits oignons	Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne	Paëlla	Poisson meunière
Haricots verts	Flageolets		Poêlée de légumes
Petit contentin 	Vieux druide blond	Petit suisse aux fruits	Carré fondu
Yaourt aromatisé	Compote	Fruit frais	Brownie

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**



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

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









# Semaine 45

Du 6 au 10 novembre 2017

lun 06 nov	mar 07 nov	jeu 09 nov	ven 10 nov
Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Concombre bulgare
Raviolis au fromage	Poisson pané	Rôti de porc à l'échalote	Blanquette de volaille
Salade verte	Purée de carottes	Haricots beurre	Pommes de terre
Petit suisse sucré 	Camembert	Chanteneige	Tomme blanche
Fruit frais	Liégeois au chocolat	Flan pâtissier au lait 	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
* <b>Lait</b> : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* <b>Pommes</b> : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* <b>Pommes de terre</b> : Manche pommes de terre (Créances)
* <b>Carottes</b> : Mr François (Lingreville)
* <b>Laitages</b> : 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 46

Du 13 au 17 novembre 2017

lun 13 nov		mar 14 nov		jeu 16 nov		ven 17 nov
Carottes râpées		Œuf mayonnaise		Céleri rémoulade		Salade comtoise (pommes de terre, fromage, tomate, maïs)
Jambonnette de volaille et saucisson à l'ail		Steak haché sauce au poivre		Colombo de porc		Dos de colin à la crème
Haricots blancs à la tomate		Petits pois		Semoule		Beignets de brocolis
Pointe de brie		Fromage blanc sucré		Petit suisse aux fruits		Emmental
Compote pomme banane		Petit beurre		Fruit frais		Roulé 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
* <b>Lait</b> : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* <b>Pommes</b> : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* <b>Pommes de terre</b> : Manche pommes de terre (Créances)
* <b>Carottes</b> : Mr François (Lingreville)
* <b>Laitages</b> : 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 47

Du 20 au 24 novembre 2017

lun 20 nov	mar 21 nov	jeu 23 nov	ven 24 nov
Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Concombre bulgare	Bâtonnets de carottes mayonnaise
Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf sauce bourguignonne	Haut de cuisse de poulet rôti	Gratiné de poisson au fromage
Pâtes	Haricots verts	Frites	Choux fleurs à la crème
Edam	Ovale les princes	Petit suisse sucré	Rondelé nature
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit frais	Gâteau au yaourt

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**



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

### 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

