



Semaine 40

Du 2 au 6 octobre 2017

lun 02 oct	mar 03 oct	mer 04 oct	jeu 05 oct	ven 06 oct
Carottes râpées	Crêpes au fromage	Œuf mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade mancelle (pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate)
Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce aurore	Paupiettes de veau façon paysanne	Couscous	Steak haché sauce au poivre
Lentilles	Beignets de brocolis	Carottes persillées		Haricots beurre
Coulommiers	Yaourt sucré 	Fromage	Petit suisse aux fruits	Cantafrais
Compote	Madeleine	Flan nappé caramel	Fruit frais	Riz 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

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

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



Semaine du goût

Du 9 au 13 octobre 2017

lun 09 oct	mar 10 oct	mer 11 oct	jeu 12 oct	ven 13 oct
Pizza au fromage	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Concombre bulgare	Salade alaska (riz, surimi, tomate, mayonnaise)
Poulet coco	Emincé de bœuf aux abricots	Raviolis au fromage	Jambon grill au miel	Nuggets de blé sauce ketchup
Petits pois	Purée de pommes de terre	Salade verte	Pommes noisettes	Duo de carottes jaune et orange
Rondelé nature	Bûchette de chèvre	Fromage	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Mousse au chocolat noire	Compote pomme framboise	Velouté aux fruits mixés	Fruit frais	Bavarois aux fruits exotiques



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 (Sottevast)



Semaine 42

Du 16 au 20 octobre 2017

lun 16 oct	mar 17 oct	mer 18 oct	jeu 19 oct	ven 20 oct
Roulade de jambon	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Macédoine de légumes	Tomate	Taboulé
Paupiettes de veau aux petits oignons	Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne	Steak haché sauce tomate	Paëlla	Poisson meunière
Haricots verts	Flageolets	Semoule		Poêlée de légumes
Petit contentin 	Vieux druide blond	Fromage	Petit suisse aux fruits	Carré fondu
Yaourt aromatisé	Compote	Crème dessert vanille	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 (Sottevast)

