






# Semaine 6







Du 5 au 9 février 2018

lun 05 févr	mar 06 févr	mer 07 févr	jeu 08 févr	ven 09 févr
Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Salade de riz et surimi	Salade deauvillaise	 Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème	Rôti de porc aux champignons	Quiche lorraine	 Hachis parmentier	Poisson pané
 Pâtes	 Haricots verts aux oignons	Salade verte	Salade verte	Semoule et ratatouille
Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage	Saint Paulin	Cantafras
Liégeois au chocolat	 Fruit frais	Flan nappé caramel	Compote	Brownie

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



### Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculets
	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

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	mer 14 févr	jeu 15 févr	ven 16 févr
Céleri rémoulade	Piémontaise	Macédoine de légumes	<b>Nems</b>	Concombre bulgare
Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf sauce bourguignonne	Poulet rôti au jus	<b>Médailon de volaille sauce soja</b>	Beignets de calamar
Lentilles	Haricots beurre	Pommes noisettes	<b>Riz cantonais</b>	Purée de carottes
Velouté aux fruits mixés	Petit suisse aux fruits	Fromage	<b>Petit moulé</b>	Brie
Madeleine	Banane	Fruit frais	<b>Beignets de rouelle de pommes</b>	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 (Sottevast)

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		mer 21 févr		jeu 22 févr		ven 23 févr	
Betteraves vinaigrette		Saucisson à l'ail		Salade de pâtes et jambon		Carottes râpées		Taboulé	
Rôti de dinde sauce basquaise		Paupiettes de veau à la forestière		Sauté de porc aux petits oignons		Dauphinois de jambon		Dos de colin sauce aurore	
Pâtes		Petits pois		Printanière de légumes		Salade verte		Beignets de brocolis	
Vieux druide blond		Vache qui rit		Fromage		Petit suisse sucré		Petit cotentin	
Yaourt aromatisé		Compote		Liégeois à la vanille		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
* <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 (Sottevast)



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