

# Semaine 11

## Du 12 au 16 mars 2018

lun 12 mars	mar 13 mars	mer 14 mars	jeu 15 mars	ven 16 mars
Salade bretonne	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Salade de pâtes et surimi	Pâté de campagne
Lasagne bolognaise	Cordon bleu de dinde	Marengo de porc	Rôti de bœuf sauce tartare	Dos de colin sauce hollandaise
Salade verte	Petits pois	Haricots blancs	Haricots verts	Riz
Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Fromage	Cantafras	Saint Paulin
Fruit de saison	Yaourt sucré	Novly vanille	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
* <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.



# Semaine 12

Du 19 au 23 mars 2018

lun 19 mars	mar 20 mars	mer 21 mars	jeu 22 mars	ven 23 mars
Céleri rémoulade	Crêpes au fromage	Macédoine de légumes	Coleslaw	Piémontaise
Boulettes de bœuf sauce barbecue	Rôti de porc sauce paysanne	Escalope de volaille à la moutarde à l'ancienne	Couscous garni	Beignets de calamar
Pâtes	Duo de carottes	Pommes rissolées	Petit suisse sucré	Ratatouille
Madeleine	Buchette de chèvre	Fromage	Fruit de saison	Petit moulé
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Compote	Flan pâtissier au lait local	

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 13

## Du 26 au 30 mars 2018

Menus de Pâques

lun 26 mars	mar 27 mars	mer 28 mars	jeu 29 mars	ven 30 mars
Salade comtoise	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette	Surimi
Marengo de volaille	Saucisse de Toulouse	Jambon grill sauce madère	Parmentier au canard	Gratiné de poisson au fromage
Haricots beurre	Lentilles	Printanière de légumes	Salade verte	Chou-fleur et pommes de terre
Vieux druide blond	Petit suisse aux fruits	Fromage	Petit cotentin 	Edam
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Beignet aux pommes	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

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

