




Semaine 25

Du 19 au 23 juin 2017

lun 19 juin	mar 20 juin	mer 21 juin	jeu 22 juin	ven 23 juin
Céleri rémoulade	Saucisson sec et beurre	Salade méditerranéenne	Salade de riz et thon	Concombre bulgare
Viande de kebab sauce tomate, poivrons, oignons	Poisson meunière	Steak haché sauce au poivre 	Rôti de bœuf sauce tartare 	Tajine de volaille
Pommes rissolées	Printanière de légumes	Purée de carottes	Petits pois	Semoule
Laitage ou fromage deux fois par semaine				
Crème dessert chocolat	Yaourt sucré 	Flan nappé caramel	Roulé au chocolat	Fruit frais

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 26

Du 26 au 30 juin 2017

lun 26 juin	mar 27 juin	mer 28 juin	jeu 29 juin	ven 30 juin
Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Œuf mayonnaise	Pastèque	Tomate
Raviolis	Rôti de dinde à la forestière	Sauté de porc aux petits oignons	Saucisse de Toulouse sauce rougaille	Parmentier de poisson crecy
	Haricots verts	Fricassée de courgettes	Riz	
Laitage ou fromage deux fois par semaine				
Compote	Liégeois au chocolat	Beignet à la pomme	Fruit frais	Gâteau au yaourt

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 27

Du 3 au 7 juillet 2017

lun 03 juil	mar 04 juil	mer 05 juil	jeu 06 juil	ven 07 juil
Carottes râpées	Salade américaine (tomate, fromage, maïs)	Taboulé	Surimi	Melon
Saucisse knack au concassé de tomate	Cordon bleu de dinde	Dos de colin au beurre blanc	Haut de cuisse de poulet	Jambon blanc
Tortis	Petits pois	Purée	Beignets de brocolis	Chips
Laitage ou fromage deux fois par semaine				
Compote	Mousse au chocolat	Fruit frais	Yaourt sucré 	Banane

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.

