

Semaine 48

Du 27 novembre au 1 décembre 2017

Menus terroir

| lun 27 nov | mar 28 nov | jeu 30 nov | ven 01 déc |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Piémontaise | Macédoine de légumes | Potage | Galantine de volaille |
| Paupiettes de veau aux raisins | Dos de colin sauce aurore | Rôti de volaille au curry | Parmentier de potiron |
| Poêlée de bâtonnets de carottes | Semoule | Petits pois | Camembert |
| Cantafrais | Petit suisse aux fruits | Saint Paulin | Tarte aux pommes |
| Yaourt sucré | Fruit frais | Liégeois 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

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



Semaine 49

Du 4 au 8 décembre 2017

| lun 04 déc | mar 05 déc | jeu 07 déc | ven 08 déc |
|-----------------------------------|--|-------------------------|--|
| Friand au fromage | Carottes râpées vinaigrette | Salade de pâtes et thon | Concombre bulgare |
| Emincé de bœuf au paprika | Dip fish and chips sauce tartare | Jambon grill au cidre | Blanquette de volaille |
| Haricots verts aux petits oignons | Pommes Roty | Printanière de légumes | Riz |
| Bûchette de chèvre | Petit suisse sucré <small>Production locale</small> | Petit moulé | Pointe de brie |
| Crème dessert chocolat | Fruit frais | Brownie maison | Yaourt aromatisé <small>Production locale</small> |

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 50

Du 11 au 15 décembre 2017

| lun 11 déc | mar 12 déc | jeu 14 déc | ven 15 déc |
|--|--|---|-------------------------------|
| Salade mancelle (pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate) |  Céleri rémoulade | Potage | Salami |
| Cordon de bleu de dinde dosette ketchup |  Rôti de porc sauce charcutière | Kefta de bœuf | Gratiné de poisson au fromage |
| Petits pois |  Lentilles | Semoule | Carottes |
| Vieux druide blond |  Fromage frais aux fruits | Petit contentin  | Edam |
| Compote |  Fruit frais | Riz au lait  | 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

 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



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







Semaine 51

Du 18 au 22 décembre 2017

| lun 18 déc | mar 19 déc | jeu 21 déc | ven 22 déc |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|
| Pizza au fromage | Carottes râpées | <i>Rillettes de poisson et son blini</i> | Taboulé |
| Emincé de porc aux champignons | Lasagne bolognaise | <i>Aiguillette de volaille au pain d'épice</i> | Dos de colin à la crème |
| Haricots plats | Salade verte | <i>Pommes noisettes</i> | Gratin de choux fleurs |
| Coulommiers | Petit suisse sucré  | <i>Rondelé nature</i> | Tomme blanche |
| Yaourt sucré | Fruit frais | <i>Bûche onctueuse chocolat noisette</i> | 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 Cotentin |

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

