

# Semaine 6

Du 5 au 9 février 2018

lun 05 févr		mar 06 févr	jeu 08 févr	ven 09 févr
Betteraves vinaigrette		Crêpes au fromage		Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème		Rôti de porc aux champignons		Poisson pané
Pâtes		Haricots verts aux oignons		Semoule et ratatouille
Coulommiers		Yaourt sucré		Cantafrais
Liégeois au chocolat		Fruit frais		Brownie

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 7

Du 12 au 16 février 2018

Menus chinois

lun 12 févr	mar 13 févr	jeu 15 févr	ven 16 févr
Céleri rémoulade	Piémontaise	Nems	Potage
Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf sauce bourguignonne	Médaille de volaille sauce soja	Beignets de calamar
Lentilles	Haricots beurre	Riz cantonais	Purée de carottes
Madeleine	Petit suisse aux fruits	Petit moulé	Brie
Velouté aux fruits mixés	Banane	Beignets de rouelle de pommes	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

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	jeu 22 févr	ven 23 févr
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail	Carottes râpées	Taboulé
Rôti de dinde sauce basquaise	Paupiettes de veau à la forestière	Dauphinois de jambon	Dos de colin sauce aurore
Pâtes	Petits pois	Salade verte	Beignets de brocolis
Vieux druide blond	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Petit cotentin
Yaourt aromatisé	Compote	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

- \* **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.

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS