

Semaine 21

Du 22 au 26 mai 2017

lun 22 mai	mar 23 mai	jeu 25 mai	ven 26 mai
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette		
Saucisse de Toulouse	Steak haché sauce barbecue		
Lentilles	Frites		
Yaourt sucré	Petit suisse sucré		
Petit beurre	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** : ETP (Saint James)
- * **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 22

Du 29 mai au 2 juin 2017

lun 29 mai	mar 30 mai	jeu 01 juin	ven 02 juin
Piémontaise	Tomate	Pastèque	Concombre bulgare
Rôti de porc sauce charcutière	Beignets de calamar sauce tartare	Pâtes bolognaise	Escalope de volaille à la normande
Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Fromage frais aux fruits	Petits pois
Camembert	Edam	Fruit frais	Fraidou
Crème dessert chocolat	Compote		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** : ETP (Saint James)
- * **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 23

Du 5 au 9 juin 2017

lun 05 juin	mar 06 juin	jeu 08 juin	ven 09 juin
	Betteraves	Radis et beurre	Macédoine de légumes
	Paupiettes de veau sauce paysanne	Mijoté de volaille à l'andalouse	Dos de colin sauce crème
	Beignets de brocolis	Riz	Duo de pommes de terre et carottes
	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré <small>Production locale</small>	Emmental
	Madeleine	Fruit frais	Eclair 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 Celand)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : ETP (Saint James)
* 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 24

Du 12 au 16 juin 2017

lun 12 juin	mar 13 juin	jeu 15 juin Menus américain	ven 16 juin
Carottes râpées	Surimi	Melon	Tomate
Poulet rôti au jus	Jambon grill au cidre	Cheeseburger 	Gratiné de poisson au fromage
Tortis	Haricots verts	Frites	Purée de courgettes
Yaourt sucré 	Pointe de brie	Cheddar	Vache picon
Fruit frais	Mousse au chocolat	Yaourt à boire	Framboisier

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 : ETP (Saint James)
* 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.

