

Semaine 11

Du 12 au 16 mars 2018

lun 12 mars	mar 13 mars	jeu 15 mars	ven 16 mars
Salade bretonne	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes et surimi	Pâté de campagne
Lasagne bolognaise	Cordon bleu de dinde	Rôti de bœuf sauce tartare	Dos de colin sauce hollandaise
Salade verte	Petits pois	Haricots verts	Riz
Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Cantafrais	Saint Paulin
Fruit de saison	Yaourt sucré	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








- * **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 12

Du 19 au 23 mars 2018

lun 19 mars		mar 20 mars		jeu 22 mars		ven 23 mars
 Céléri rémoulade		Crêpes au fromage		 Coleslaw		Piémontaise
Boulettes de bœuf sauce barbecue 		Rôti de porc sauce paysanne		Couscous garni		Beignets de calamar
Pâtes		Duo de carottes		Petit suisse sucré		 Ratatouille
Madeleine		Buchette de chèvre		Fruit de saison 		Petit moulé
Yaourt aromatisé		 Crème dessert chocolat				Flan pâtissier au lait 

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 13







Du 26 au 30 mars 2018

Menus de Pâques

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

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

