

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		
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
Yaourt sucré 	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 (Sottevast)

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	Lasagne bolognaise 	Escalope de volaille à la normande
Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Salade verte	Petits pois
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
Crème dessert chocolat	Compote	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

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 (Sottevast)

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		Duo de pommes de terre et carottes
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
	Yaourt aromatisé	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 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 (Sottevast)

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
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
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 (Sottevast)

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

