

# 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	Salade deauvillaise	Carottes râpées
Escalope de volaille à la crème	Rôti de porc aux champignons	Hachis parmentier	Poisson pané
Pâtes	Haricots verts aux oignons	Salade verte	Semoule et ratatouille
<b>Laitage ou fromage deux fois par semaine</b>			
Liégeois au chocolat	Fruit frais	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

Nos producteurs locaux
* <b>Lait</b> : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* <b>Pommes</b> : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* <b>Pommes de terre</b> : Manche pommes de terre (Créances)
* <b>Carottes</b> : Mr François (Lingreville)
* <b>Laitages</b> : 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 7

Du 12 au 16 février 2018

Menus chinois

lun 12 févr	mar 13 févr	jeu 15 févr	ven 16 févr
Céleri rémoulade	Piémontaise	<b>Nems</b>	Concombre bulgare
Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf sauce bourguignonne	<b>Médaille de volaille sauce soja</b>	Beignets de calamar
Lentilles	Haricots beurre	<b>Riz cantonais</b>	Purée de carottes
<b>Laitage ou fromage deux fois par semaine</b>			
Velouté aux fruits mixés	Banane	<b>Beignets de rouelle de pommes</b>	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
* <b>Lait</b> : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* <b>Pommes</b> : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* <b>Pommes de terre</b> : Manche pommes de terre (Créances)
* <b>Carottes</b> : Mr François (Lingreville)
* <b>Laitages</b> : 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 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
<b>Laitage ou fromage deux fois par semaine</b>			
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
* <b>Lait</b> : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* <b>Pommes</b> : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* <b>Pommes de terre</b> : Manche pommes de terre (Créances)
* <b>Carottes</b> : Mr François (Lingreville)
* <b>Laitages</b> : 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.

