

Semaine 17

Du 24 au 28 avril 2017

lun 24 avr	mar 25 avr	jeu 27 avr	ven 28 avr
Carottes râpées	Crêpes au fromage	Tomate	Piémontaise
Saucisse de Toulouse	Dos de colin au beurre blanc	Paëlla	Boulettes de bœuf sauce tomate 
Petits pois	Purée de carottes		Haricots beurre
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
Crème dessert vanille	Fruit frais	Compote	Gâteau au yaourt

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 18

Du 1 au 5 mai 2017

lun 01 mai	mar 02 mai	jeu 04 mai	ven 05 mai
	Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Concombre bulgare
	Poisson pané	Lasagne 	Escalope de volaille vallée d'auge
	Gratin de pommes de terre	Salade verte	Poêlée de carottes jeunes
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
	Compote	Fruit frais	Riz 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

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 19

Du 8 au 12 mai 2017

lun 08 mai	mar 09 mai	jeu 11 mai	ven 12 mai
	Macédoine de légumes	Salade de riz et surimi	Carottes râpées
	Emincé de porc à la camarguaise	Cordon bleu de dinde	Jambonnette de volaille et saucisson à l'ail
	Pommes rissolées	Petits pois	Haricots blancs à la tomate
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Banane

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 20

Du 15 au 19 mai 2017

lun 15 mai	mar 16 mai	jeu 18 mai Provence Alpes Côte d'Azur	ven 19 mai
Saucisson sec et beurre	Taboulé	Tomate	Melon
Blanquette de volaille à la normande	Palette de porc sauce charcutière	Boules au soja tomate basilic	Brandade de poisson
Carottes	Haricots verts	Semoule	
Laitage ou fromage deux fois par semaine			
Fruit frais	Liégeois à la vanille	Chichi fourré 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** : 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.

