



## Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2017

### LUNDI

Quiche Lorraine\*  
 Steak haché au jus (COF)  
 Haricots beurre  
 Mimolette  
 Petits-suisse naturels sucrés locaux

### MARDI

Carottes râpées locales  
 Kefta d'agneau locale au curry  
 Purée de pommes de terre locales  
 Petit Cotentin local  
 Fruit local

### JEUDI

Salade coleslaw  
 Rôti de bœuf sauce charcutière (COF)  
 Pâtes bio  
 Fromage frais aromatisé local  
 Fruit de saison

### VENDREDI

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)  
 Poisson pané  
 Ratatouille  
 Coulommiers  
 Compote de fruits bio

## Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2017

### LUNDI

Salade verte au fromage  
 Chipolatas locales au jus\*  
 Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)  
 Yaourt nature sucré bio  
 Fruit de saison

### MARDI

Duo de crudités  
 Marmite de poisson  
 Boulgour bio  
 Vache qui rit  
 Riz au lait local

### JEUDI

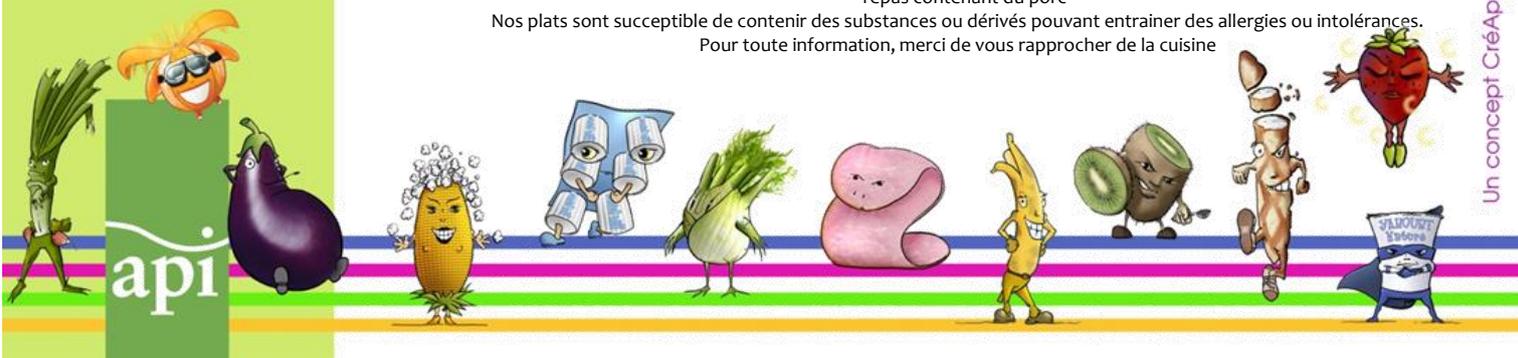
Salade fraîcheur  
 Emincé de volaille au jus  
 Petits pois  
 Camembert local  
 Tarte Normande locale

### VENDREDI

Betteraves rouges bio  
 Hachis Parmentier  
 Salade verte  
 Tomme  
 Fruit de saison local

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



## Semaine du 02 octobre au 06 octobre 2017

### LUNDI

Salade bicolore locale (carotte, céleri)  
 Cordon bleu  
 Pâtes au beurre  
 Emmental bio  
 Fruit de saison

### MARDI

Pamplemousse  
 Boulettes de bœuf bio sauce barbecue (COF)  
 Petits pois  
 Fromage frais sucré local  
 Flan au chocolat local

### JEUDI

Rondelles de tomates  
 Escalope de volaille au curry  
 Chou-fleur et pdt béchamel  
 Brie  
 Fruit de saison bio

### VENDREDI

Salade verte aux croutons  
 Grignottines de porc sauce brune (COF)\*  
 Cœur de blé bio  
 Petit Cotentin ail et fines herbes local  
 Fromage blanc aromatisé local

## Semaine du 09 octobre au 13 octobre 2017

### LUNDI

Crêpe aux champignons  
 Aiguillettes de poulet au romarin  
 Poêlée automnale au curcuma  
 Gouda bio  
 Fruit de saison

### MARDI

Taboulé bio  
 Normandin de veau local au jus  
 Printanière de légumes  
 Bûche de chèvre  
 Yaourt nature sucré local

### JEUDI

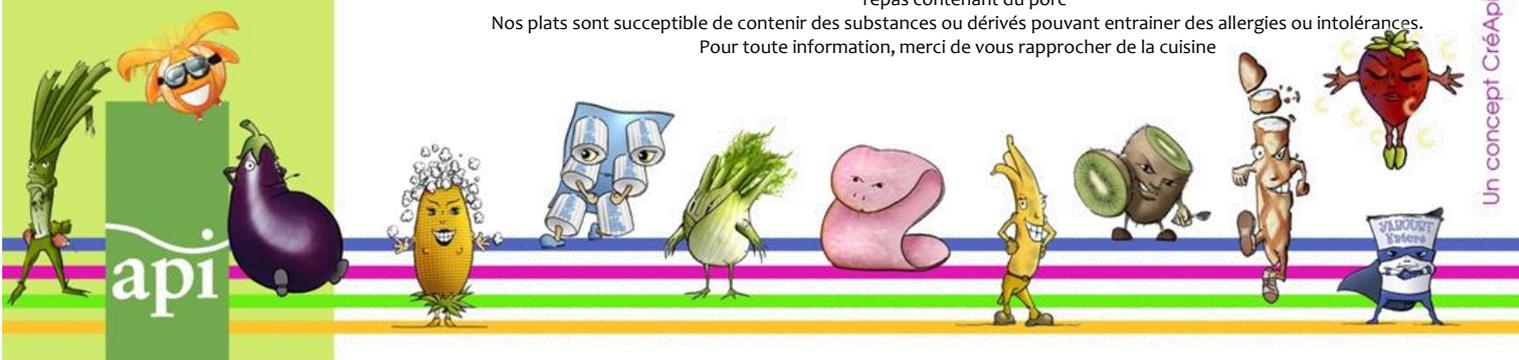
Œuf dur sauce cocktail  
 Boulettes de volaille locales sauce moutarde  
 Blé doré bio  
 Petit-suisse aromatisé local  
 Fruit de saison

### VENDREDI

Duo de crudités  
 Hoki sauce crème  
 Lentilles  
 Camembert bio  
 Gâteau à la cannelle

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



## Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2017

### LUNDI

Crêpe au fromage  
Steak haché  
Carottes locales à la crème  
Rondelé nature  
Mousse au chocolat

### MARDI

Salade verte au fromage  
Kefta d'agneau locale au jus  
Pâtes au beurre bio  
Mimolette  
Fruit de saison bio

### JEUDI

Pamplemousse  
Rôti de bœuf local au jus (COF)  
Lentilles  
Yaourt aromatisé local  
Fruit de saison

### VENDREDI

Concombre bulgare  
Nuggets de poisson  
Brocolis bio à la crème  
Camembert local  
Ananas au sirop

## Semaine du 23 octobre au 27 octobre 2017

### LUNDI

### MARDI

### JEUDI

### VENDREDI

\* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

