



Semaine du 04 septembre au 08 septembre 2017

LUNDI

Betteraves rouges
Raviolis au bœuf
(plat complet)
Camembert local
Compote de fruits

MARDI

Tarte au fromage
Steak haché au jus (COF)
Purée de pommes de terre
Edam bio
Liégeois au chocolat

JEUDI

Salade de tomates
Escalope de volaille sauce Normande
Carottes locales à la béchamel
Petit-suisse nature sucré local
Fruit de saison bio

VENDREDI

Rillettes et cornichons*
Filet de lieu sauce crème
Riz blanc bio
Vache qui rit
Yaourt nature sucré local

Semaine du 11 septembre au 17 septembre 2017

LUNDI

Radis roses
Saucisses knack*
Pommes de terre persillées
Emmental bio
Fruit de saison local

MARDI

Salami et beurre*
Boulettes de bœuf locales sauce tomato grill
Blé doré bio
Brie
Crème dessert à la vanille

JEUDI

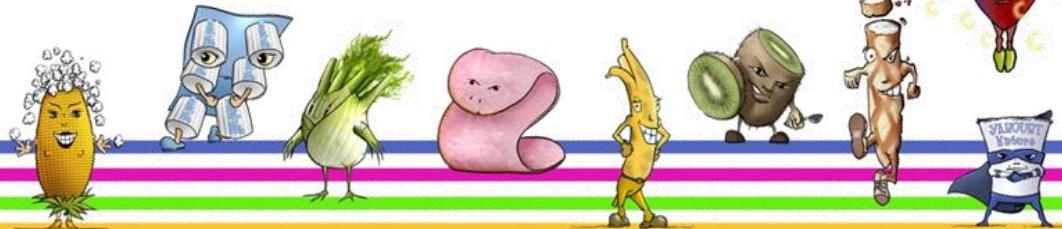
Pastèque
Bouchées de poulet à l'origan
Petits pois
Yaourt aromatisé local
Fruit de saison

VENDREDI

Melon
Nuggets de volaille
Julienne de légumes
Gouda bio
Crêpe au sucre locale

* 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.



Déviens le SUPER HÉRO du Resto
LA TEAM
 et retrouve leurs aventures sur :
www.lap-restauration.com

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2017

LUNDI

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

JEUDI

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

MARDI

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

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.



Déviens le SUPER HÉRO du Resto
LA TEAM
 et retrouve leurs aventures sur :
www.lap-restauration.com

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

- Médaillon de surimi mayonnaise
- Curry de poisson
- Pommes de terre persillées
- Brie
- Fruit de saison bio

VENDREDI

- Salami et cornichons*
- Brandade de poisson (plat complet)
- 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

- Chou blanc local vinaigrette
- Nuggets de volaille
- Petits pois
- 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



Deviens le SUPER HÉRO du Resto
LA TEAM
 et retrouve leurs aventures sur :
www.lap-restauration.com

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

