



## Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2017

### LUNDI

Concombre bulgare  
 Tomate farcie locale  
 Riz blanc bio  
 Mimolette  
 Petits-suisse natures 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

### VENREDI

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

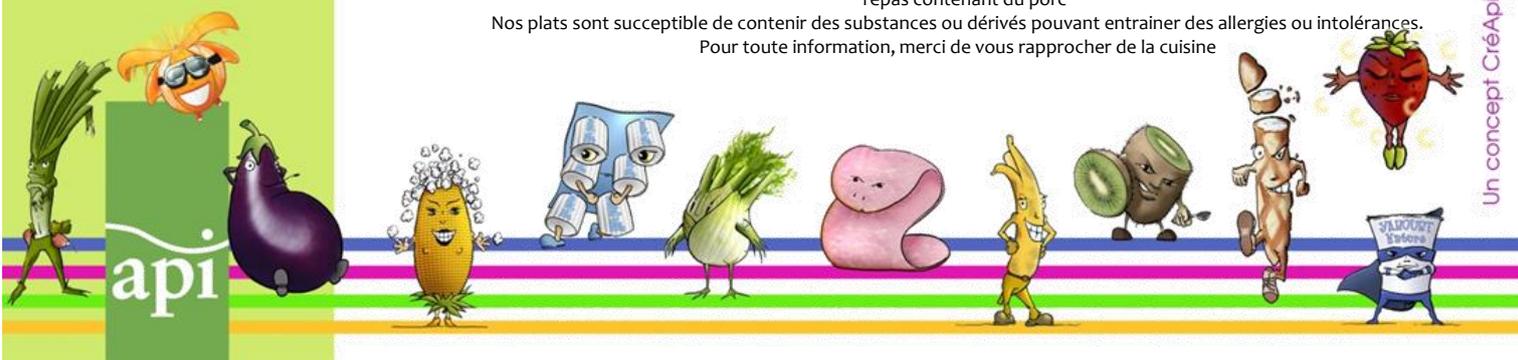
Concombre bulgare  
 Dos de colin sauce citronnée  
 Riz arlequin bio  
 Camembert local  
 Tarte Normande locale

### VENREDI

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

Tarte au fromage  
 Sauté de bœuf bio au paprika (COF)  
 Purée de légumes  
 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

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

Tomate croq'  
 Saucisse fumée\*  
 Gratin de pommes de terre  
 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

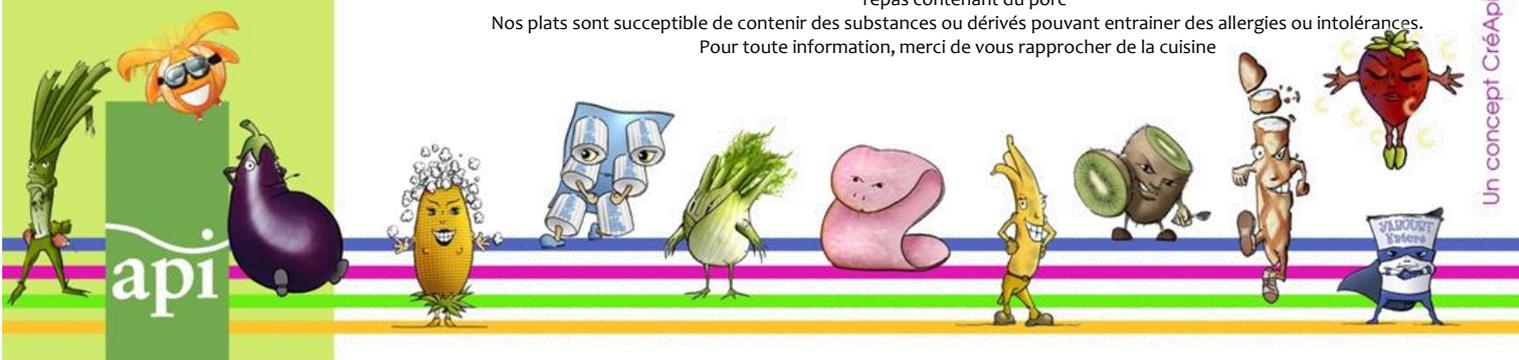
Œuf dur sauce cocktail  
 Boulettes de volaille locales sauce moutarde  
 Blé doré bio  
 Petit-suisse aromatisé local  
 Fruit de saison

### 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



Deviens le SUPER HÉRO du Resto

**LA TEAM**

et retrouve leurs aventures sur :  
[www.apl-restauration.com](http://www.apl-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

Celeri vinaigrette  
Jambon braisé (COF)\*  
Pommes de terre vapeur  
Mimolette  
Fruit de saison bio

### JEUDI

Salade de tomates  
Filet de lieu à la napolitaine  
Riz blanc  
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

