

Semaine 9

Du 27 février au 3 mars 2017

lun 27 févr		mar 28 févr		jeu 02 mars		ven 03 mars
Salade savoyarde (pommes de terre, fromage, tomate)		Macédoine de légumes et surimi		Concombre bulgare		Mortadelle et beurre
Paupiettes de veau sauce tomate		Saucisse de Toulouse		Paëlla		Dos de colin sauce beurre blanc
Haricots beurre		Lentilles			Carottes et pommes de terre	
Yaourt sucré		Pointe de brie		Petit suisse sucré		Carré fondu
Madeleine		Liégeois à la vanille		Kiwi		Donut

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 10

Du 6 au 10 mars 2017

lun 06 mars	mar 07 mars	jeu 09 mars	ven 10 mars
Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Emincé bicolore	Salade de pâtes rigoletto (maïs, tomate, dinde, concombre, mayonnaise)
Lasagne 	Palette de porc à la diable	Couscous	Poisson pané
Salade verte	Flageolets	Semoule et légumes couscous	Printanière de légumes
Fromage frais aux fruits	Coulommier	Mimolette	Cantafrais
Fruit frais	Compote pomme banane	Mousse au chocolat	Chou à la 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
* 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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 11

Du 13 au 17 mars 2017

lun 13 mars	mar 14 mars	jeu 16 mars Menus Grand Est	ven 17 mars
Céleri rémoulade	Salade comtoise (pommes de terre, fromage, maïs, tomate)	Salade de chou blanc et cervelas	Salami et beurre
Jambon grill au cidre	Steak haché sauce béarnaise 	Baeckeoffe (émincé de volaille, pommes de terre)	Dos de colin sauce hollandaise
Coquillettes	Haricots verts		Rousties de légumes
Petit suisse sucré 	Camembert	Fraidou	Emmental
Banane	Crème dessert vanille	Tarte pomme mirabelle	Velouté aux fruits mixés

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.









Semaine 12

Du 20 au 24 mars 2017

lun 20 mars	mar 21 mars	jeu 23 mars	ven 24 mars
Pizza au fromage	Tomate vinaigrette	Concombre bulgare	Macédoine de légumes
Rôti de dinde sauce normande	Chipolatas au concassé de tomate	Hachis parmentier	Beignets de calamar
Petits pois	Frites	 Hachis parmentier	Semoule et ratatouille
Carré ligueil	Petit suisse aux fruits	Tomme noire	Vache picon
Liégeois au chocolat	Fruit frais	Compote pomme fraise	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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

