

Semaine 44

Du 31 octobre au 4 novembre 2016

lun 31 oct	mar 01 nov	jeu 03 nov	ven 04 nov
		Salade basque (pommes de terre, thon, tomate)	Concombre bulgare
		Cordon bleu de dinde sauce ketchup	Dos de colin sauce crevette
		Haricots verts	Tortis
		Yaourt aromatisé	Emmental
		Madeleine	Eclair au chocolat

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

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



Semaine 45

Du 7 au 11 novembre 2016

lun 07 nov	mar 08 nov	jeu 10 nov	ven 11 nov
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail et beurre	Céleri rémoulade	Armistice 1918
Sauté de volaille à l'ancienne	Paupiettes de veau sauce vigneronne	Saucisse de Toulouse	
Pommes de terre	Carottes	Lentilles	
Camembert	Petit suisse sucré <small>Production locale</small>	Gouda	
Compote pomme fraise	Banane	Mousse au chocolat	

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 46

Du 14 au 18 novembre 2016

lun 14 nov	mar 15 nov	jeu 17 nov Menus Languedoc Roussillon	ven 18 nov
Macédoine de légumes	Tarte au fromage	Salade verte, tomate, maïs, fromage	Salade de pâtes et jambon (mayonnaise)
Lasagne 	Rôti de porc à la moutarde	Jambonnette de volaille et saucisson à l'ail	Steak haché de cabillaud sauce aurore
Salade verte	Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Printanière de légumes
Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 	Tommes des pyrénées	Carré fondu
Pomme	Galette bretonne	Bras de Vénus (Roulé crème vanille)	Crème dessert chocolat

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.

