


Semaine 25







Du 19 au 23 juin 2017

lun 19 juin	mar 20 juin	jeu 22 juin	ven 23 juin
Céleri rémoulade	Saucisson sec et beurre	Salade de riz et thon	Concombre bulgare
Viande de kebab sauce tomate, poivrons, oignons	Poisson meunière	Rôti de bœuf sauce tartare	Tajine de volaille
Pommes rissolées	Printanière de légumes	Petits pois	Semoule
Ovale les princes	Yaourt sucré 	Gouda	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat	Petit beurre	Roulé au chocolat	Fruit frais

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** : Mr François (Lingreville)
- * **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine 26







Du 26 au 30 juin 2017


lun 26 juin		mar 27 juin	jeu 29 juin	ven 30 juin
Betteraves vinaigrette		Salade de pommes de terre aux lardons 	Pastèque	Tomate
Raviolis		Sauté de dinde à la forestière 	Saucisse de Toulouse sauce rougaille	Parmentier de poisson crecy
		Haricots verts 	Riz	
Fraidou		Camembert 	Petit suisse sucré 	Rondelé nature
Compote		Crème dessert chocolat 	Fruit frais	Gâteau au yaourt

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

 **Aliment Bio**

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** : Mr François (Lingreville)
- * **Laitages** : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

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



Semaine 27

Du 3 au 7 juillet 2017

lun 03 juil		mar 04 juil		jeu 06 juil		ven 07 juil	
Carottes râpées		Salade américaine (tomate, fromage, maïs)		Surimi		Melon	
Saucisse knack au concassé de tomate		Cordon bleu de dinde		Haut de cuisse de poulet		Jambon blanc	
Tortis		Petits pois		Beignets de brocolis		Chips	
Vache picon		Carré ligueil		Yaourt sucré 		Emmental	
Compote		Mousse au chocolat		Madeleine		Banane	

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 : Mr François (Lingreville)
* 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.

