








# Semaine 40

Du 2 au 6 octobre 2017

lun 02 oct	mar 03 oct	jeu 05 oct	ven 06 oct
 Carottes râpées	Crêpes au fromage	Tomate vinaigrette	Salade mancelle (pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate)
 Sauté de porc	Dos de colin sauce aurore	Couscous	Steak haché sauce au poivre
 Lentilles	Beignets de brocolis	Petit suisse aux fruits	Haricots beurre
 Brie	Yaourt sucré 	Fruit frais	Cantafrais
 Compote	Madeleine	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

 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

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

# Semaine du goût

Du 9 au 13 octobre 2017

lun 09 oct	mar 10 oct	jeu 12 oct	ven 13 oct
Pizza au fromage	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Salade alaska (riz, surimi, tomate, mayonnaise)
Poulet coco	Emincé de bœuf aux abricots	Rôti de porc au miel	Nuggets de blé sauce ketchup
Petits pois	Purée de pommes de terre	Pommes au four	Duo de carottes jaune et orange
Rondelé nature	Bûchette de chèvre	Fromage frais aux fruits	Tomme blanche
Mousse au chocolat noire	Compote pomme framboise	Fruit frais	Bavarois aux fruits exotiques

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

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



# Semaine 42







Du 16 au 20 octobre 2017


lun 16 oct	mar 17 oct	jeu 19 oct	ven 20 oct
Roulade de jambon	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	 Tomate	Taboulé
Paupiettes de veau aux petits oignons	Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne	 Sauté de volaille à l'andalouse	Poisson meunière
Haricots verts	Flageolets	 Riz parfumé	Poêlée de légumes
Petit contentin 	Vieux druide blond	 Fromage frais aux fruits	Carré fondu
Yaourt aromatisé	Compote	 Fruit frais	Brownie

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

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

