

# VACANCES

Du 5 au 9 mars 2018

lun 05 mars	mar 06 mars	mer 07 mars	jeu 08 mars	ven 09 mars
Céleri rémoulade	Radis et beurre	Quiche lorraine	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade de pâtes rigoletto (maïs, tomate, dinde, concombre, mayonnaise)
Pâtes bolognaise	Palette de porc à la diable	Escalope de volaille tomate, basilic	Cuisse de poulet sauce méditerranéenne	Poisson pané sauce citron
	Flageolets	Petits pois et carottes	Semoule	Printanière de légumes
Laitage	Fromage	Biscuit	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote pomme banane	Fromage blanc sucré	Mousse au chocolat	Roulé à la fraise

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.

