

VACANCES

Du 30 avril au 4 mai 2018

lun 30 avr	mar 01 mai	mer 02 mai	jeu 03 mai	ven 04 mai
Piémontaise	Féié	Radis et beurre	Salami et beurre	Concombre bulgare
Escalope de volaille à la crème		Jambon grill sauce madère	Steak haché sauce échalote	Beignets de calamar sauce cocktail
Carottes jeunes		Tortis	Petits pois	Purée
Fromage		Laitage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

■	Fruits et légumes verts
■	Viandes / Poissons / Oeufs
■	Féculets
■	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.



VACANCES

Du 7 au 11 mai 2018

lun 07 mai	mar 08 mai	mer 09 mai	jeu 10 mai	ven 11 mai
Céleri rémoulade	Férié	Friand au fromage	Férié	Carottes râpées
Blanquette de volaille		Escalope viennoise		Dos de colin basilic
Riz		Courgettes à la provençale		Beignets de brocolis
Fromage		Laitage		Fromage
Yaourt sucré		Fruit frais		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

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

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

