

# VACANCES

## Du 26 février au 2 mars 2018

lun 26 févr	mar 27 févr	mer 28 févr	jeu 01 mars	ven 02 mars
Salade savoyarde (pommes de terre, fromage, tomate)	Macédoine de légumes et surimi	Salade de riz parisienne (champignons, maïs, petits pois, jambon)	Concombre bulgare	Emincé bicolore
Rissolette de veau à la moutarde à l'ancienne	Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf façon basquaise	Paëlla	Gratiné de poisson au fromage
Haricots beurre	Haricots blancs	Carottes		Pommes de terre
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Madeleine	Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Donut

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.