

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2017

LUNDI

Concombre bulgare
 Tomate farcie locale
 Riz blanc bio
 Mimolette
 Petits-suisse nature sucrés locaux

MARDI

Carottes râpées locales
 Kefta d'agneau locale au curry
 putée de pdt bio
 Petit Cotentin local
 fruit bio

JEUDI

Tomate bio au basilic
 Colin meunière au citron
 Pommes dauphines
 Fromage frais aromatisé local
 fruit de saison bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
 Boulettes de volaille locales sauce moutarde
 brocolis bio béchamel
 Coulommiers
 Compote de fruits bio

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2017

LUNDI

Salade verte au fromage
 Chipolatas locales au jus*
 Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)
 Yaourt nature sucré bio
 fruit de saison bio

MARDI

duo de crudités bio
 Marmite de poisson
 Boulgour bio
 Vache qui rit
 Riz au lait local

JEUDI

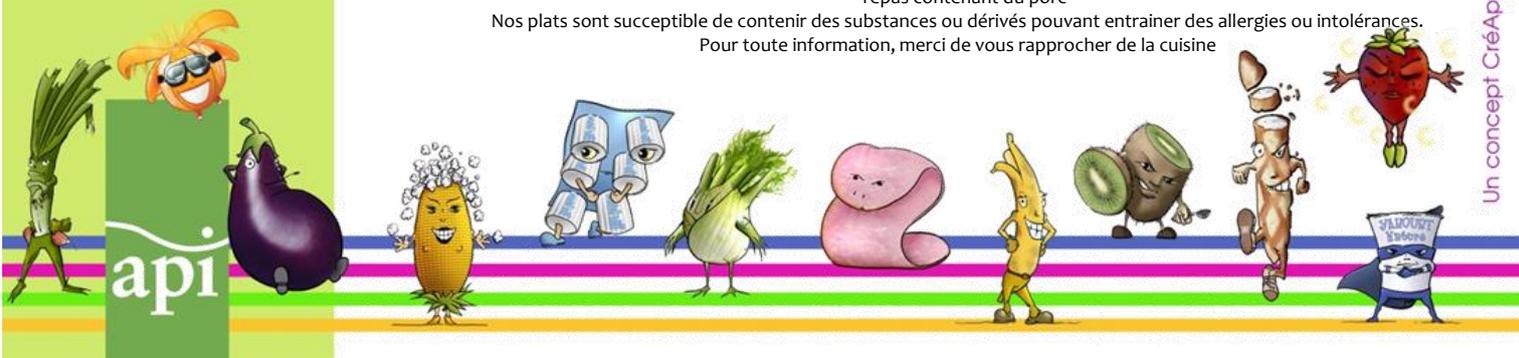
salade fraîcheur bio
 Emincé de volaille au jus
 petits pois bio
 Camembert local
 Tarte Normande locale

VENDREDI

Betteraves rouges bio
 Hachis Parmentier
 Salade verte
 Tomme
 fruit de saison bio

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2017

LUNDI

Crêpe au fromage
steack haché bio
Carottes locales à la crème
Rondelé nature
Mousse au chocolat

MARDI

céleri vinaigrette bio
Jambon braisé (COF)*
Pommes de terre vapeur
Mimolette
Fruit de saison bio

JEUDI

Pamplemousse
Rôti de bœuf local au jus (COF)
lentilles bio
Yaourt aromatisé local
fruit de saison bio

VENDREDI

concombre bulgare bio
Nuggets de poisson
Brocolis bio à la crème
Camembert local
Ananas au sirop

Semaine du 23 octobre au 27 octobre 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

