

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 10 janvier	Betteraves rouges	Steak végétal local à l'oignon	Julienne de légumes	Gouda	Flan vanille nappé caramel
Mercredi 17 janvier	Salade de tomate	Lasagnes bolognaise	(plat complet)	Petit Cotentin	Fruit de saison
Mercredi 24 janvier	Potage de légumes local	Poulet rôti au jus	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Brie	Donuts
Mercredi 31 janvier	Tomate au basilic	Steak haché au jus (COF)	Purée de carottes	Petit-suisse nature sucré local	Compote d'ananas
Mercredi 07 février	Potage de légumes local	Feuilleté à la viande*	Salade verte	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé local
Mercredi 14 février	Carottes râpées locales	Gratin de raviolis au fromage	(plat complet)		Fruit de saison local
Mercredi 21 février	Œuf dur sauce cocktail	Pâtes façon carbonara*	(plat complet)	Coulommiers	Crêpe au sucre locale

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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 26 au 02 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Sauté de bœuf au jus (COF)	Pâtes au beurre bio	Petit-suisse local aux fruits	Fruit de saison
MARDI	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)	Jambon blanc*	Printanière de légumes	Carré fondu	Yaourt aromatisé
MERCREDI	Concombre bulgare	Emincé de volaille à la crème	Courgettes et pommes de terre à la tomate	Yaourt nature sucré	Compote de fruits bio
JEUDI	Salade fraîcheur	Hoki sauce dieppoise	Riz blanc bio	Bûche de chèvre	Donut
VENDREDI					

Semaine du 05 au 09 mars 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Duo de chou rouge et blanc	Escalope de volaille sauce Normande	Haricots beurre	Edam bio	Gâteau au chocolat
MARDI	Betteraves rouges	Brandade de poisson	(plat complet)	Yaourt nature sucré bio	Fruit de saison
MERCREDI	Carottes râpées locales au maïs	Steak haché au jus (COF)	Riz et ratatouille	Petit Cotentin local	Velouté aux fruits
JEUDI	Salade de tomate au basilic	Chipolatas au jus*	Purée de pommes de terre	Saint-Paulin	Mousse au chocolat
VENDREDI	Salade piémontaise	Boulettes de bœuf locales au jus (COF)	Carottes braisées bio	Brie	Fruit de saison

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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