

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|-------------------|-------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Mercredi 14 mars | Macédoine mayonnaise | Boulettes de bœuf locales sauce barbecue (COF) | Gratin de chou-fleur | Mimolette | Semoule au lait |
| Mercredi 21 mars | Radis et beurre | Gratin de pâtes façon bolognaise | (plat complet) | Petit Cotentin local | Fruit de saison local |
| Mercredi 28 mars | Médaille de surimi mayonnaise | Bouchées de volaille sauce vallée d'auge | Haricots verts et pommes de terre | Coulommiers | Yaourt velouté |
| Mercredi 04 avril | Concombre bulgare | Steak haché local au jus (COF) | Ratatouille | Yaourt nature sucré | Compote de fruits bio |
| Mercredi 11 avril | Salade de tomate au maïs | Poêlée de poulet à la Pondichéry | (plat complet) | Mimolette | Liégeois au chocolat |
| Mercredi 18 avril | Céleri rémoulade | Lasagnes bolognaise | Salade verte | Rondelé | Fruit de saison |
| Mercredi 25 avril | Œuf dur mayonnaise | Pâtes façon carbonara* | (plat complet) | Brie | Donut |

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 30 au 04 mai 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------|-----------------------|
| LUNDI | Radis et beurre | Steak haché local au jus | Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four) | Yaourt nature sucré bio | Compote de fruits |
| MARDI | | | | | |
| MERCREDI | Rillettes et cornichons* | Boulettes de bœuf sauce paprika (COF) | Petits pois | Rondelé | Fruit de saison |
| JEUDI | Betterave rouge | Poêlée de poulet à la Pondichéry | Salade verte | Edam bio | Fruit de saison |
| VENDREDI | Macédoine mayonnaise | Rondo de poisson pané | Haricots beurre | Bûche de chèvre | Tarte Normande locale |

Semaine du 07 au 11 mai 2018

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|-------------------|--|--------------------------|----------------------|---------------------|
| LUNDI | Quiche Lorraine* | Saucisses-lentilles* | (plat complet) | Emmental bio | Yaourt nature sucré |
| MARDI | | | | | |
| MERCREDI | Radis et beurre | Sauté de bœuf local sauce moutarde (COF) | Cœur de blé | Petit-Cotentin local | Beignet au chocolat |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | Friand au fromage | Escalope de volaille | Haricots verts persillés | Coulommiers | Fruit de saison bio |

* 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