









# Semaine 40

Du 2 au 6 octobre 2017

lun 02 oct	mar 03 oct	mer 04 oct	jeu 05 oct	ven 06 oct
Carottes râpées	Crêpes au fromage	Œuf mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade mancelle (pommes de terre, saucisson à l'ail, tomate)
Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce aurore	Paupiettes de veau façon paysanne	Couscous	Steak haché sauce au poivre
Lentilles	Beignets de brocolis	Carottes persillées		Haricots beurre
Coulommiers	Yaourt sucré 	Fromage	Petit suisse aux fruits	Cantafras
Compote	Madeleine	Flan nappé caramel	Fruit frais	Riz au lait 

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
* <b>Lait</b> : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* <b>Pommes</b> : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* <b>Pommes de terre</b> : Manche pommes de terre (Créances)
* <b>Carottes</b> : Mr François (Lingreville)
* <b>Laitages</b> : Les Maîtres Laitiers du

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

