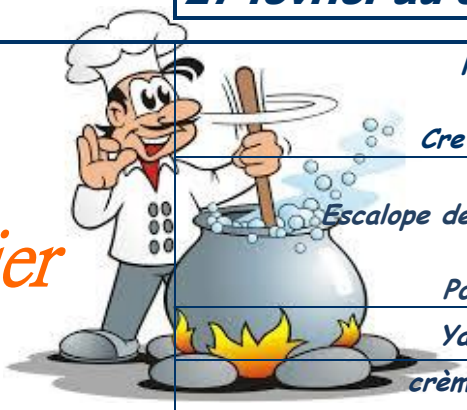
Cuisine centrale du Ferronay
50130 CHERBOURG-OCTEVILLE

Menus du 27 février au 3 mars 2017



Lundi 27 février	Friand fromage Pamplemousse Crevettes mayonnaise
	Poisson pané Escalope de poulet marinée au citron Riz pilaf Poêlée de légumes
	Yaourt ou fromage
	crème dessert chocolat compote de pommes fruits
Mardi 28 février	Carottes râpées Œufs mayonnaise Laitue au thon
	Hamburger Sauté de cerf Frites poêlée de champignons
	Yaourt ou fromage
	Glace Fruits
jeudi 2 mars	Salade de pépinettes Quiche lorraine Céleri rémoulade
	Roti de porc Steak Sauce poivre Haricots verts Purée de panais
	Yaourt ou fromage
	Beignet aux pommes Verrine chocolat blanc tartare de mangues fruits
VENDREDI 3 MARS	saucisson à l'ail betteraves maïs potage carotte lait de coco
	Poisson de la débarque Galette de blé noir farcie Cœur de blé poêlée provençale
	Yaourt ou fromage
	Chou chantilly Yaourt Fruits

Caractères bleus : Produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi (ne nécessitant qu'un assaisonnement, un dressage ou une cuisson rapide dans les satellites)
Caractères rouges : Produits élaborés et/ou cuisinés à la cuisine centrale. Les plats soulignés correspondent au menu conseillé par une diététicienne

La Gestionnaire,

Patricia DROUILLY

Le Principal,

Stéphane LOISEL

Cuisine centrale du Ferronay
50130 CHERBOURG-OCTEVILLE

Menus du 6 mars au 10 mars 2017

Lundi 6 mars	Surimi macédoine Pamplemousse Laitue au saumon
	Saucisses Filet de poulet Gratin dauphinois Salade verte
	Yaourt ou fromage
	Crème aux œufs Compote de pommes Fruits
Mardi 7 mars	Gougère au fromage Céleri rémoulade Œuf maïs
	Aile de raie à la crème Escalope mozzarella Riz pilaf épinards
	Yaourt ou fromage
	Pavé au chocolat Yaourt à boire Fruits
Jeudi 9 mars	Rillettes Tartare de saumon Carottes, cœur de palmier
	Roti de dinde Poisson de la débarque Coquillettes Ratatouille
	Yaourt ou fromage
	Amandine aux poires Pêche melba fruits
Vendredi 10 mars	Salade composée Laitue emmental Verrine de chou rouge espuma de pommes
	Chili arlequin Samoussa de légumes Boulgour Poêlée de légumes
	Yaourt ou fromage
	Cake au chocolat Yaourt aux fruits Fruits

Caractères bleus : Produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi (ne nécessitant qu'un assaisonnement, un dressage ou une cuisson rapide dans les satellites)
Caractères rouges : Produits élaborés et/ou cuisinés à la cuisine centrale.

La Gestionnaire,

Patricia DROUILLY

Le Principal,

Stéphane LOISEL

Cuisine centrale du Ferronay
50130 CHERBOURG-OCTEVILLE

Menus du 13 mars au 17 mars 2017

Lundi 13 mars	Jambon fumé Avocat vinaigrette Terrine de poisson
	Fish and chips Roti de bœuf Frites Champignons farcis
	Yaourt ou fromage
	Verrine panna cotta fruits rouge Liégeois vanille Fruits
Mardi 14 mars	Tartine savoyarde Betteraves rouges Taboulé aux agrumes
	Jambon grill sot l'y laisse conflit sauce cidre petits pois carottes vichy
	Yaourt ou fromage
	Brownies Salade de fruits Fruits
Jeudi 16 mars	Saumon fumé Œuf mayonnaise Laitue surimi
	Poularde pochée Paleron de bœuf Sauce forestière Tagliatelle brocolis
	Yaourt ou fromage
	Petits suisses aux fruits Donuts Fruits
Vendredi 17 mars	Crevettes Carottes râpées Mousse de canard
	Croziflette Lasagne de poisson Salade verte
	Yaourt ou fromage
	Tartelette citron Yaourt mousse chocolat Fruits

Caractères bleus : Produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi (ne nécessitant qu'un assaisonnement, un dressage ou une cuisson rapide dans les satellites)
Caractères rouges : Produits élaborés et/ou cuisinés à la cuisine centrale.

La Gestionnaire,
Patricia DROUILLY

Le Principal,
Stéphane LOISEL

Cuisine centrale du Ferronay
50130 CHERBOURG-OCTEVILLE

Menus du 20 mars au 24 mars 2017

Lundi 20 mars	Toast de chèvre Verrine de crabe Betteraves rouges
	Poisson pané Cuisse de chapon rotie Semoule Flan de légumes
	Yaourt ou fromage
	Flan coco Crème dessert chocolat Fruits
Mardi 21 mars	Salade piémontaise Carottes maïs Laitue au saumon
	Brochette de dinde Tomate farcie Sauce tomate Cœur de blé salsifis
	Yaourt ou fromage
	Grillé aux pommes Petit suisses au chocolat Fruits
Jeudi 23 mars	Wrap de poulet Crêpe Céleri œuf
	Blanquette de veau Poisson de la débarque Riz Chou romanesco
	Yaourt ou fromage
	Cadre vanille framboise Yaourt liégeois chocolat Fruits
Vendredi 24 mars Vendredi 24 mars	Feuilleté de pétoncles Salami danois Radis au beurre
	Pintade Hachis parmentier Salade verte Poêlée de légumes
	Yaourt ou fromage
	Flan pâtissier Salade de fruits Fruits

Caractères bleus : Produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi (ne nécessitant qu'un assaisonnement, un dressage ou une cuisson rapide dans les satellites)
Caractères rouges : Produits élaborés et/ou cuisinés à la cuisine centrale. Les plats soulignés correspondent au menu conseillé par une diététicienne

La Gestionnaire,

Patricia DROUILLY

Le Principal,

Stéphane LOISEL

Cuisine centrale du Ferronay
50130 CHERBOURG-OCTEVILLE

Menus du 27 mars au 31 mars 2017

Lundi 27 mars	Gniocchi à la romaine Museau vinaigrette Avocat crevette
	Canard à l'orange Cordon bleu Mélange de 5 céréales Ratatouille
	Yaourt ou fromage
	Gâteau normand Fromage blanc aux fruits rouges Fruits
Mardi 28 mars	Laitue au saumon Houmous scones
	Boulettes d'anneau Noix de jambon au miel Frites Champignons farcis
	Yaourt ou fromage
	Pot de crème vanille Yaourt aux fruits Fruits
Jeudi 30 mars	Friands fromage Verrine de lentille au lard Crudités
	Riz cantonais Poisson de la débarque Gratin de chou-fleur
	Yaourt ou fromage
	Glace Crème brulée Fruits
Vendredi 31 mars	Pâté de campagne Œuf mimosa Pamplemousse
	Pizza reine Suprême de poulet Salade verte Pates
	Yaourt ou fromage
	Verrine foret noire Salade de fruits fruits

Caractères bleus : Produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi (ne nécessitant qu'un assaisonnement, un dressage ou une cuisson rapide dans les satellites)
Caractères rouges : Produits élaborés et/ou cuisinés à la cuisine centrale.

La Gestionnaire,

Patricia DROUILLY

Le Principal,

Stéphane LOISEL

Cuisine centrale du Ferronay
50130 CHERBOURG-OCTEVILLE

Menus du 3 avril au 7 avril 2017

Lundi 3 avril	*Laitue au bleu* *Crudité* *Chou andouille comté*
	Bourguignon *Saucisse* *Purée de pomme de terre* *Salade verte*
	Yaourt ou fromage
	Pêche melba *Crème dessert vanille* *Fruits*
Mardi 4 avril	*Bouchée à la reine* *Salade de pates* *Crudités*
	Escalope viennoise *Osso bucco* *Petits pois* *Carottes vichy*
	Yaourt ou fromage
	Moelleux au chocolat *Yaourt à boire* *Fruits*
Jeudi 6 avril	*Tartine savoyarde* *Crudités* *Jambon blanc*
	Paupiette de dinde *Petit salé* *Lentilles* *Purée de céleri*
	Yaourt ou fromage
	Tartelette citron *Liégeois chocolat* *Fruits*
Vendredi 7 avril	*Surimi* *Crudité*
	Pates bolognaises *Endive au jambon* *Salade verte*
	Yaourt ou fromage
	Yaourt *Ile flottante* *Fruit*

Caractères bleus : Produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi (ne nécessitant qu'un assaisonnement, un dressage ou une cuisson rapide dans les satellites)
Caractères rouges : Produits élaborés et/ou cuisinés à la cuisine centrale.

La Gestionnaire,

Patricia DROUILLY

Le Principal,

Stéphane LOISEL