



**MENU DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024**

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Noix de jambon </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Poêlée de butternut </p> <p>-</p> <p>Riz au lait au daim </p> <p>Pomme cuite au four </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Potage </p> <p>-</p> <p>Tartiflette normande </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson </p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Tarte amandine aux poires </p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Tartine complète </p> <p>ou</p> <p>Tartine végétarienne </p> <p>ou</p> <p>Tartine de la mer </p> <p>avec</p> <p>Endives vinaigrette </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Salade de gésiers</p> <p>-</p> <p>Filet de poulet à la crème de chorizo </p> <p>ou</p> <p>Boudin noir aux pommes </p> <p>ou</p> <p>Filet de saumon à l'oseille</p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Carottes </p> <p>-</p> <p>Pudding au chocolat </p> <p>Compote de fruits</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Potage </p> <p>-</p> <p>Chili con carne </p> <p>ou</p> <p>Chili sin carne (végétal) </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>-</p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>ou</p> <p>Fromage blanc </p> <p>ou</p> <p>Fruits </p>
				

Préparation Maison 

Produits de Saison 

Produits Locaux 

Produits issus de l'Agriculture Biologique 

*Chaque jour l'équipe de restauration propose du poisson frais issu de la pêche normande*  
*L'équipe de restauration se réserve le droit d'effectuer des modifications pour des raisons techniques*