

MENU DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Salad' bar   </p> <p>-</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>avec</p> <p>Pâtes  </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>-</p> <p>Crème Mont-blanc</p> <p>Dès de pommes caramélisées</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar   </p> <p>Potage Dubarry (ou crème de chou-fleur)   </p> <p>-</p> <p>Sauté de dinde au miel et curry </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Potiron rôti </p> <p>-</p> <p>Roses des sables </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Croque-monsieur </p> <p>ou</p> <p>Croque de la mer </p> <p>ou</p> <p>Croque végétarien </p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Gnocchis à la romaine</p> <p>-</p> <p>Boulette de bœuf aux oignons </p> <p>ou</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Carottes </p> <p>-</p> <p>Gâteau Grand-mère </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar   </p> <p>-</p> <p>Rôti de veau</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Emincé de chou vert </p> <p>-</p> <p>Fromage blanc d'Isigny </p> <p>ou</p> <p>Ananas / 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