

MENU DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Escalope de porc à la moutarde </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Fondue de poireaux </p> <p>-</p> <p>Crème brûlée à la cassonade</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>-</p> <p>Poulet Vallée d'Auge </p> <p>ou</p> <p>Tripes à la mode de Caen </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson à la Normande</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de patates douces </p> <p>-</p> <p>Flan antillais </p> <p>Ananas frais</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Galette chèvre-miel </p> <p>ou</p> <p>Galette saumon fumé/épinards </p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Potage </p> <p>-</p> <p>Pâtes à la bolognaise </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Haricots verts </p> <p>-</p> <p>Mille-feuille </p> <p>Compote de fruits rouges</p> <p>Fruits </p>	<p>Repas sans assiettes et sans couverts</p> <p>Wrap jambon fromage</p> <p>Wrap surimi mayonnaise</p> <p>Wrap salade carottes râpées </p> <p>-</p> <p>Hot-dog </p> <p>ou</p> <p>Hot-dog au poisson pané </p> <p>ou</p> <p>Hot-dog végétarien </p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>-</p> <p>Barre glacée</p> <p>Brownie au chocolat </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