


**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><b>Repas sans assiettes et sans couverts</b></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