

MENU DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salad' bar   - Jambon grillé  ou Filet de poisson avec Purée de carottes  Haricots verts  - Semoule au lait  Banane au chocolat Fruits 	Assiette de crudités  Tartine jambon-fromage - Poulet rôti  ou Filet de dinde à la milanaise  ou Anneau d'encornet à la crème d'ail et au persil avec Pâtes  Brocolis  - Rose des sables  Fruits 	Assiette de crudités  - Pizza royale  ou Pizza nordique  ou Pizza végétarienne  avec Légumes du jour Salade verte  - Dessert du jour Fruits 	Assiette de crudités  Salade de gésiers et lardons - Chili con carne  ou Chili sin carne ou Filet de poisson avec Riz Haricots rouges - Flan pâtissier Assiettes de Fruits 	Salad' bar   - Sauté de porc au cidre  ou Foie de génisse à l'échalotte  ou Filet de poisson avec Pommes de terre grenaille Fondue de fenouil - Liégeois vanille ou chocolat  Yaourt  Fruits 
				

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

LE PROVISEUR, PAR INTERIM, M. FABRE

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL