











MENU DU 02 AU 05 AVRIL 2024

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
	<p>Assiettes Crudités </p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>-</p> <p>Lasagnes au bœuf </p> <p>ou</p> <p>Lasagnes au saumon </p> <p>ou</p> <p>Pavé de Vire </p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>Ratatouille</p> <p>-</p> <p>Gâteau au yaourt </p> <p>Salade de fruits </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Escalope de dinde à la Normande</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Champignons </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Navarin d'agneau printanier</p> <p>ou</p> <p>Rôti de bœuf aux oignons caramélisés </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes vapeur </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>-</p> <p>Nid de Pâques </p> <p>Biscuit roulé aux fruits </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Croziflette </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>Panais/carottes </p> <p>-</p> <p>Glace</p> <p>Laitage divers</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*