



MENU DU 15 AU 19 AVRIL 2024


LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Saucisse paysanne </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Emincé de chou </p> <p>-</p> <p>Verrine façon Pain perdu avec crème anglaise </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Sauté de dinde à la Normande</p> <p>ou</p> <p>Boudin blanc aux pommes </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>-</p> <p>Rocher coco </p> <p>Pastèque</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Pizza aux 3 fromages </p> <p>ou</p> <p>Pizza norvégienne </p> <p>ou</p> <p>Pizza végétarienne </p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Tartine jambon-fromage </p> <p>Pizza végétarienne </p> <p>-</p> <p>Boulette de bœuf à l'orientale </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes tajine</p> <p>-</p> <p>Tarte au chocolat </p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Pâtes à la carbonara  </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes  </p> <p>Poêlée forestière </p> <p>-</p> <p>Liégeois chocolat ou vanille </p> <p>Laitages 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