

MENU DU 22 AU 25 AVRIL 2025

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<h1>Férialé</h1>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Boulette de bœuf à la provençale</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de carottes </p> <p>-</p> <p>Brioche façon pain perdu  </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Bavette sauce béarnaise </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre en persillade</p> <p>Poêlée de pleurote</p> <p>-</p> <p>Tarte rhubarbe </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Cake salé </p> <p>-</p> <p>Sauté de porc à la moutarde </p> <p>ou</p> <p>Pavé de Vire à la pomme </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Lentilles à la dijonnaise</p> <p>Fondue de poireaux </p> <p>-</p> <p>Mille-feuille </p> <p>Ananas</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Terrine de poisson</p> <p>-</p> <p>Filet de poulet </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>ou</p> <p>Galette végétarienne </p> <p>avec</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Gratin d'épinards ricotta, mozzarella</p> <p>-</p> <p>Roulé à la confiture ou au chocolat</p> <p>Compote de fruits </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