

MENU DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Escalope de porc </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule aux épices</p> <p>Poivrons grillés à l'huile d'olive</p> <p>-</p> <p>Gâteau façon tarte normande </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Œuf en meurette </p> <p>-</p> <p>Paleron de bœuf confit </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson </p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Flan de patate douce</p> <p>-</p> <p>Blanc-manger </p> <p>Tartare d'ananas</p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>ou</p> <p>Hachis végétarien </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson </p> <p>avec</p> <p>Purée</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruits </p>	<h1>Férialé</h1>	<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>ou</p> <p>Omelette aux lardons</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson </p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat </p> <p>Yaourt </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*