





























**MENU DU 17 AU 21 juin 2024**

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Rôti de porc </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Haricots verts</p> <p>-</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges </p> <p>Poire façon Belle Hélène</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Couscous poulet / merguez </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>-</p> <p>Tartelette au chocolat </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Escalope de veau milanaise</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Purée </p> <p>Tomate provençale </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Pâtes à la bolognaise </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>ou</p> <p>Pain d'aubergines aux pois chiches </p> <p>avec</p> <p>Pâtes </p> <p>Aubergines </p> <p>-</p> <p>Moelleux aux pommes </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Kébab complet</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Salade verte  / Tomates </p> <p>-</p> <p>Cake au citron </p> <p>Barre glacée</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*