














MENU DU 01 AU 05 juillet 2024

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Saucisse chipolata </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Tomate au four </p> <p>-</p> <p>Biscuit roulé confiture ou chocolat</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Brochette de poulet mariné</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Légumes tajine</p> <p>-</p> <p>Verrine façon tiramisu </p> <p>Fruits </p>		<p><b>Repas en fonction du stock</b></p>	<p><b>Repas en fonction du stock</b></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*

LE PROVISEUR, PAR INTERIM, M. FABRE

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL