

MENU DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Steak haché sauce au poivre</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>-</p> <p>Fondant au chocolat </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Saucisse campagnarde grillée  / Chorizo grillé</p> <p>ou</p> <p>Pavé végétarien </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Aubergines sautées aux épices </p> <p>-</p> <p>Gâteau aux abricots </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Pizza 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>-</p> <p>Sauté de poulet à la Normande </p> <p>ou</p> <p>Andouillette rôtie</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Carottes glacées </p> <p>-</p> <p>Tarte aux pommes  </p> <p>Ananas rôti au caramel</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Assiette kébab</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Poêlée de champignons </p> <p>-</p> <p>Barre glacée</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