

MENU DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Jambon braisé </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>-</p> <p>Panna cotta au coulis de fraises </p> <p>Banane au chocolat et amandes</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Rôti de bœuf sauce camembert </p> <p>ou</p> <p>Boudin noir aux pommes </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre grenaille </p> <p>Tomate provençale </p> <p>-</p> <p>Crumble aux pommes </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Omelette aux lardons </p> <p>ou</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>avec</p> <p>Gnocchis poêlés</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>ou</p> <p>Pavé végétal aux légumes du soleil </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Ratatouille </p> <p>-</p> <p>Pain perdu crème anglaise </p> <p>Assiette de fruits</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Chili con carne </p> <p>ou</p> <p>Chili sin carne (végétal)</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de courgettes </p> <p>-</p> <p>Beignet au chocolat</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