



MENU DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Palette de porc</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Blé</p> <p>Carottes au jus </p> <p>-</p> <p>Liégeois chocolat ou vanille</p> <p>Ananas</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Poulet rôti chasseur </p> <p>ou</p> <p>Pavé de Vire, pomme et camembert </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Haricots verts</p> <p>-</p> <p>Far breton </p> <p>Salade de fruits</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Crêpinette de veau </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre rôties </p> <p>Tomate au four </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Bœuf au paprika </p> <p>ou</p> <p>Samoussa aux poivrons et chèvre </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée d'aubergines </p> <p>-</p> <p>Tartelette au chocolat </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Moules marinières</p> <p>ou</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Champignons </p> <p>-</p> <p>Glace cône</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