

MENU DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023


LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Paupiette de veau à la forestière </p> <p>ou</p> <p>Poisson</p> <p>avec</p> <p>Jardinière de petits pois-carottes </p> <p>Riz pilaf</p> <p>-</p> <p>Gâteau de semoule </p> <p>Compote pomme/cassis</p> <p>Fruit </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Escalope de porc sauce barbecue </p> <p>ou</p> <p>Boudin noir </p> <p>ou</p> <p>Poisson</p> <p>avec</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Brocolis </p> <p>-</p> <p>Far breton nature ou pruneaux </p> <p>Crème Mont-Blanc</p> <p>Fruit </p>	<p>Crudités </p> <p>Filet de poulet à la normande </p> <p>ou</p> <p>Poisson</p> <p>avec</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>-</p> <p>Crumble aux pommes </p> <p>Fruit </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>ou</p> <p>Tarte aux légumes du soleil  </p> <p>ou</p> <p>Poisson</p> <p>avec</p> <p>Tagliatelles Haricots verts</p> <p>-</p> <p>Fondant au chocolat </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Palette à la diable</p> <p>ou</p> <p>Moules marinières</p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>-</p> <p>Glace</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