

MENU DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

| LUNDI<br>30   | MARDI<br>01   | MERCREDI<br>02  | JEUDI<br>03   | VENDREDI<br>04   |
|---|---|---|---|--|
| <p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Carbonade Flamande </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Coquillettes</p> <p>Chou-fleur</p> <p>-</p> <p>Choux chantilly</p> <p>Compote de pommes /<br/>fruits rouges</p> <p>Fruits </p> | <p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Escalope de dinde à<br/>l'Italienne  </p> <p>ou</p> <p>Foie de génisse  </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Purée</p> <p>Aubergines sautées  </p> <p>-</p> <p>Tarte Normande   </p> <p>Fruits </p> | <p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Galette complète</p> <p>ou</p> <p>Galette saumon<br/>fumé/épinards</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>Boulette de bœuf à l'orientale  </p> <p>ou</p> <p>Pavé végétal au maïs </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Quinoa aux courgettes  </p> <p>-</p> <p>Teurgoule  </p> <p>Fromage blanc à la framboise  </p> <p>Fruits </p> | <p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Sauté de noix de joue de porc</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre rôties  </p> <p>Carottes  </p> <p>-</p> <p>Brownie 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*