

MENU DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Jambon mariné au miel et à l'orange</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Butternut rôti </p> <p>-</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>ou</p> <p>Langue de bœuf</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Brocolis </p> <p>-</p> <p>Verrine façon tiramisu </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Lasagnes au bœuf </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Tartine lardons et fromage</p> <p>-</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de champignons </p> <p>-</p> <p>Clafoutis aux fruits </p> <p>Assiette de fruits frais</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Saucisse </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gratin d'épinards </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