

MENU DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023


LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Carbonade Flamande  ou Filet de poisson</p> <p>avec Coquillettes</p> <p>Chou fleur </p> <p>-</p> <p>Choux chantilly</p> <p>Compote de pommes / fruits rouges</p> <p>Fruit </p>	<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Rôti de dinde à la forestière ou Boudin blanc  ou Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Gratin dauphinois  Fondue d'épinards</p> <p>-</p> <p>Grillé aux pommes  Entremet vanille</p> <p>Fruits </p>	<p>Crudités </p> <p>-</p> <p>Tartine Normande  ou Tartine végétarienne </p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Fruit </p>	<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Rôti de porc  ou Tomate farcie  ou Tomate et se farce végétale</p> <p>avec Filet de poisson</p> <p>avec Riz</p> <p>Courgettes grillées </p> <p>-</p> <p>Pudding  Mousse au chocolat </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar </p> <p>Couscous poulet/merguez</p> <p>- ou Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>-</p> <p>Roses des sables  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