

MENU DU 06 AU 10 NOVEMBRE 2023


LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Lasagnes à la bolognaise OU Lasagnes ricotta/épinards </p> <p>OU</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Macaronis</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Riz au lait </p> <p>Poire au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Filet de poulet au curry  </p> <p>OU</p> <p>Pavé de Vire  </p> <p>OU</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Purée</p> <p>Poêlée aux poivrons  </p> <p>-</p> <p>Tarte tatin </p> <p>Crème Mont Blanc</p> <p>Fruits </p>	<p>Crudités </p> <p>-</p> <p>Croque-monsieur jambon-fromage  </p> <p>OU</p> <p>Croque végétarien  </p> <p>OU</p> <p>Croque saumon</p> <p>avec</p> <p>Salade verte  </p> <p>-</p> <p>Compote de fruits et son croustillant</p> <p>Fruit </p>	<p>MENU Halloween</p> <p>Salad' bar  </p> <p>! Surprise !</p> <p>-</p> <p>Sauté de veau  </p> <p>OU</p> <p>Tarte à la citrouille  </p> <p>et fromage de chèvre  </p> <p>OU</p> <p>Poisson mariné aux épices</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Fondue de poireaux  </p> <p>-</p> <p>Délice du verger d'Arachné </p> <p>Muffin </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Rôti de porc aux pruneaux  </p> <p>-</p> <p>OU</p> <p>Beignet de calamar à la romaine sauce tartare</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Carottes Vichy  </p> <p>-</p> <p>Gâteau de Savoie à la confiture </p> <p>Panna cotta fruits rouges </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