

MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Petit salé </p> <p>ou</p> <p>Jambon grillé</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Frites </p> <p>Lentilles / carottes  </p> <p>-</p> <p>Gâteau de semoule au coulis de fruits rouges </p> <p>Fruits </p>	<p>Potage </p> <p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>ou</p> <p>Crumble de poisson</p> <p>ou</p> <p>Boudin blanc </p> <p>avec</p> <p>Blé</p> <p>Gratin de courges</p> <p>-</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Pruneaux</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Croque-monsieur </p> <p>ou</p> <p>Croque légumes </p> <p>ou</p> <p>Croque saumon </p> <p>avec</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Feuilleté Comtois</p> <p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>ou</p> <p>Pavé de Vire </p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Endives braisées </p> <p>-</p> <p>Pomme rôtie amandine </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Sauté de volaille </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Haricots verts </p> <p>-</p> <p>Crème catalane</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