


LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Salad' bar  </p> <p>Potage </p> <p>-</p> <p>Boulette de bœuf à la provençale ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Macaronis</p> <p>Haricots verts</p> <p>-</p> <p>Roulé à la confiture </p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Fruit </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Cake au thon </p> <p>-</p> <p>Tartiflette </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson </p> <p>avec</p> <p>Quinoa</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Rose des sables </p> <p>Entremet au chocolat</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Bavette au beurre Maître d'Hôtel </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre grenailles </p> <p>Tomate rôtie à l'ail</p> <p>-</p> <p>Pain perdu </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Potage au potimaron </p> <p>-</p> <p>Ossobuco ou sauté de dinde à la crème et champignons ou</p> <p>Foie de génisse ou</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>-</p> <p>Chou à la crème </p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Tartine chèvre miel </p> <p>-</p> <p>Rôti de porc aux pommes et camembert </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Semoule</p> <p>Endives braisées </p> <p>-</p> <p>Crème dessert ou</p> <p>Compote ou</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