

MENU DU 11 AU 15 DECEMBRE 2023

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Salad' bar  </p> <p>Potage </p> <p>-</p> <p>Pilon de poulet ou Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Potatoes</p> <p>Haricots plats</p> <p>-</p> <p>Poire au chocolat Crème Mont-blanc vanille ou chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Gratin de gnocchis </p> <p>-</p> <p>Mijoté de porc à la moutarde </p> <p>ou</p> <p>Andouillette grillée </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes complètes  </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>-</p> <p>Far breton nature ou pruneaux </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Croque-monsieur </p> <p>-</p> <p>Salade verte </p> <p>-</p> <p>Pomme amandine cuite au four </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>Potage </p> <p>-</p> <p>Rôti de bœuf sauce béarnaise </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Gratin dauphinois  </p> <p>Chou-fleur </p> <p>-</p> <p>Brownie au chocolat </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Sauté de veau aux champignons </p> <p>ou</p> <p>Pavé gourmand aux céréales </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz créole Carottes </p> <p>-</p> <p>Fromage blanc d'Isigny au coulis de fruits rouges </p> <p>ou</p> <p>Laitages divers </p> <p>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