

MENU DU 16 AU 20 JUN 2025

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Escalope de dinde </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz</p> <p>Ratatouille </p> <p>-</p> <p>Semoule au lait </p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Emincé de porc </p> <p>ou</p> <p>Cassolette de poisson et fruits de mer </p> <p>avec</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Carottes glacées</p> <p>-</p> <p>Ile flottante </p> <p>Compote</p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Quiche Lorraine </p> <p>ou</p> <p>Tarte au thon </p> <p>avec</p> <p>Salade verte</p> <p>-</p> <p>Dessert du jour </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Chipolata/merguez </p> <p>ou</p> <p>Andouillette grillée </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Purée</p> <p>Tomate provençale</p> <p>-</p> <p>Verrine à la fraise </p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar  </p> <p>-</p> <p>Steak haché </p> <p>ou</p> <p>Gratin végétarien aux lentilles et pois chiches  </p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>-</p> <p>Moelleux au chocolat </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 technique*

LE PROVISEUR, PAR INTERIM, M. FABRE

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL