

MENU DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Blé</p> <p>Gratin de poireaux </p> <p>-</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Fromage blanc à la fraise </p> <p>Fruits </p>	<p>Bouchée à la reine</p> <p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>ou</p> <p>Boudin blanc aux pommes </p> <p>ou</p> <p>Crumble de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pâtes</p> <p>Brocolis</p> <p>-</p> <p>Gâteau breton </p> <p>Fruits </p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>-</p> <p>Bavette à l'échalotte </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Légumes du jour</p> <p>-</p> <p>Dessert du jour</p> <p>Fruits </p>	<p>Nouvel an chinois</p> <p>Poké bowl</p> <p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Emincé de porc au caramel </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson</p> <p>avec</p> <p>Riz cantonais</p> <p>-</p> <p>Tarte ananas / noix de coco </p> <p>Mangue au sirop</p> <p>Fruits </p>	<p>Salad' bar </p> <p>-</p> <p>Steak haché sauce poivre </p> <p>ou</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>avec</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Poêlée de champignons </p> <p>-</p> <p>Liégeois</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*