



# Menu du 31 janvier au 4 février 2022



## Lundi

Crudités   / Tartine chèvre miel 

Paupiette de veau sauce normande  / Filet de poulet  
Raviolis en gratin / Poisson

Semoule / Haricots beurre au cumin    
Crème brûlée / Ananas



## Mardi

Crudités   / salade chinoise aux nems / Porc au  
caramel   / Poisson  
Riz cantonais / Poêlée asiatique  
Beignet ananas / Crème mont blanc



## Mercredi

Crudités  

Galette complète  / Galette au thon 

Pomme de terre d'arphim / Salade d'endives 

Crêpes au chocolat  / Fruits de saison



## Jeudi

Crudités   / Salade californienne 

Hachis Parmentier de canard / Lasagne / Poisson

Purée / salade verte 

Compote pommes cassis / Fruits de saison



## Vendredi

Crudités  

Omelette fromage / Poisson meunière

Pommes rissolées / Epinards à la crème

Liégeois chocolat vanille / Laitages

LE PROVISEUR, JF. LESACHER


LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

Préparation Maison 

Produits Locaux 

Produits issus de l'Agriculture Biologique 

Produits de Saison 

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