

Menu du 21 au 25 février 2022











Lundi

Crudités   / Roulé au fromage
Cervelas Obernois  / Omelette emmental
Galette végétarienne / Poisson
Lentilles corail / Carottes au jus  
Entremet chocolat vanille / Ananas



Mardi

Crudités   / Salade de gésier 
Escalope de porc sauce charcutière  
Langue bœuf sauce piquante   / Poisson
Purée pomme de terre / Fondue de poireaux 
Banane au chocolat craquant / Crème mont blanc









Mercredi

Crudités  
Endives au jambon  / Poisson
Pâtes / Brocolis
Crème aux Œufs  / Fruits de saison



Jeudi

Crudités   / Surimi mayonnaise 
Chili con carne  / Thon Albacore 
Riz / Chou vert 
Grillé aux pommes / Salade de fruits



Vendredi

Crudités  
Kebab / Poisson
Frites / Haricots plats à l'ail
Fromage blanc d'isigny coulis fruit rouge  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