

# Menu du 28 au 04 mars 2022



## Lundi

Crudités   / Tartine jambon fromage   
Rougail de saucisses  / Boudin blanc aux pommes   
Poisson  
Riz / Pommes au four   
Grillé aux pommes / Salade de fruits



## Mardi

Crudités   / Wrap   
Escalope de dinde panée citron    
Foie de veau aux échalotes   / Poisson  
Pâtes / Haricots beurre   
Gâteau au chocolat / Crème Mont Blanc







## Mercredi

Crudités    
Faux-filet sauce au poivre  / Poisson  
Pommes de terre grenailles / Epinards à la crème  
Entremet chocolat vanille / Fruits de saison



## Jeudi

Crudités   / Assiette anglaise   
Galette complète / Galette végétale / Galette saumon fumé  
Salade verte / Fondue de poireaux   
Crêpe chocolat / Ananas frais



## Vendredi

Crudités    
Steak haché  / Poisson  
Frites  / Endives braisées  
Pana cotta fruits rouges  / 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