


# Menu du 14 au 18 mars 2022





## Lundi

Crudités   / Surimi mayonnaise  
Sauté de porc au curry  / Bavette grillée  
Poisson

Semoule / Duo carottes panais   
Fromage blanc coulis de framboise / Compote pommes cassis



## Mardi

Crudités   / Assiette de charcuterie

Pâtes à la carbonara 

Boudin noir   / Poisson

Pâtes / Pommes fruits sautées 

Fran chocolat / Crème Mont Blanc



## Mercredi

Crudités  




Rôti de boeuf  / Poisson

Céréales gourmandes / Salade verte

Pana Cotta fruits rouges / Fruits de saison



## Jeudi

Crudités   / Salade Côte d'Azur   
Tacos Chartier / Tacos Végétarien / Poisson

Frites  / Fondue de poireaux 

Tarte aux pommes / Ananas frais



## Vendredi

Crudités  

Filet de dinde crème de cidre   / Poisson

Purée pommes de terre  / Champignons de Creully

Donuts  / 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