

Menu du 31 août au 04 septembre 2020

« Une bonne vie est inspirée par l'amour et guidée par la connaissance »

Bertrand Russell

Lundi 31





Dernier jour de vacances

Mardi 01




Charcuterie  /Melon 




Poisson/Poulet basquaise

Courgettes sautées à l'ail   /Riz
Mousse au chocolat


Mercredi 02



Salade de riz au thon 




Poisson/Sauté de porc au curry   

Flan de légumes  /Semoule

Fraises à la Chantilly 


Jeudi 03



Pastèque  /Tomates à la mozzarella  






Papillote de poisson  /Spaghetti à la bolognaise 



Epinards/Spaghetti



Semoule au lait 

Vendredi 04




Carottes râpées   /Salade de concombres   


Chipolatas  /Filet de poisson/Merguez 


Frites/Tomates à la provençale  
Glace


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