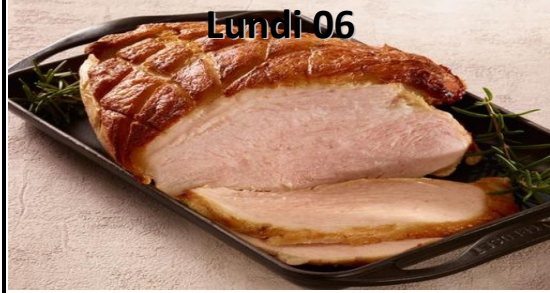


# Menu du 06 septembre au 10 septembre 2021

**Lundi 06**











Crudités    / Mousse de canard cornichon  
 Noix de jambon marinée au miel/Chorizo grillé  /Poisson  
 Purée de pomme de terre    /Aubergine sauté aux épices  
 Entremet multi saveurs/Compote de pomme 

*Pêché de gourmandise*

**mardi 07**



Crudités    /Tomate Mozzarella  
 Rôti de bœuf sauce camembert  / Andouillette  /Filet meunière au citron  
 Frites/Tomate provençale    
 Gâteau aux abricots  /Ananas chantilly

**Mercredi 08**



Crudités     
 Chipolatas, merguez  /Poisson  
 Semoule aux épices/salade verte  
 Chausson aux pommes

**Jeudi 09**



Crudités    /Piémontaise   
 Sauté de Canard à l'orange/Crépinette de veau /Steak fromage bio  /Poisson  
 Pâtes    /Carottes au bouillon de légumes  
 Pain perdu crème anglaise  /Salade de fruits


**Vendredi 10**




Crudités    /Salade composé   
 Capelletti 5 fromages/Omelette  /Poisson  
 Riz/Gratin de courgette    
 Beignet aux chocolat/Mont blanc vanille


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