

Menu du 13 septembre au 17 septembre 2021

Lundi 13



Crudités / Feuilleté au fromage

Filet de dinde aux pomme rôti/boudin noir /Poisson

Pâtes /Brocoli vapeur

Fromage blanc Isigny aux prunes/Banane caramel beurre salé

mardi 14



Crudités /Duo charcuterie cornichon

Travers de porc (local) sauce BBQ / Tripes/Crumble de poisson

Riz/Carotte cumin

Roulé pomme chocolat /Brunoise de fruits

Mercredi 15



Crudités

PIZZA /Pizza végétarienne

salade verte

Rocher coco

Jeudi 16



Crudités /melon

Kebab /Tarte au thon à la tomate /Poisson

Frites /Fondue de poireaux

Panna Cotta BIO framboise /Fruits découpé

Vendredi 17



Crudités /Œuf mayonnaise

Steak haché de bœuf sauce andalouse /Poisson

Céréales gourmandes/Poêlée de champignon de paris

Riz au lait BIO /Pain perdu

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