

Menu du 20 au 24 septembre 2021

Lundi 20



Crudités    / Salade Normande 
 Aiguillette de poulet au curry  /Pâte au thon à l'andalouse  /Poisson
 Pâtes    /Courgettes sautées à l'ail
 Milk-shake aux fruits rouges/Ananas frais 


mardi 21



Crudités    /Surimi mayonnaise
 Sauté de veau marenge   / Jambon au madère   /Poisson
 Riz/Aubergines et tomates sautées  
 Gâteau aux pommes   /Salade de fruits 











Mercredi 22



Crudités    /Tomate vinaigrette 
 Escalope de dinde à la provençale  /Poisson
 Boulgour/Poêlée de légumes
 Compote craquante

Jeudi 23



Crudités    /Terrine de poisson
 Bœuf bourguignon  /Boudin blanc/Crumble de poisson 
 Pommes vapeur    /Pomme fruit sautée 
 Riz au lait bio  /Fruits au sirop


Vendredi 24




Crudités    /Salade composée 
 Hamburger/Poisson
 Frites/Gratin de chou-fleur  
 Glace


PROVISEUR, JF. LESACHER


LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

 Préparation Maison

 Produits issus de l'agriculture Biologique

 Produits Locaux

 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