

# Menu du 21 au 25 septembre 2020

« La liberté intérieure permet de savourer la simplicité limpide du moment présent, libre du passé et affranchi du futur »

Matthieu Ricard, *Plaidoyer pour le bonheur*

Lundi 21



Salad'bar aux produits de saison



Boulettes de poulet à l'orientale/Filet de poisson/Goulasch



Carottes à la crème



/Pâtes

Entremet au chocolat ou à la vanille/Pomme au four



Mardi 22



Salad'bar aux produits de saison



Filet de poisson/Hachis parmentier



Poêlée de champignons



/Purée

Fromage blanc aux framboises/Moelleux aux poires



Mercredi 23



Œufs durs mayonnaise

Chipolatas



/Poisson

Gratin de choux-fleurs



/Semoule

Panna cotta aux fruits rouges



Jeudi 24



Croûtons de camembert/Salad'bar aux produits de saison



Filet de tacaud à la sauce normande/Rôti de porc sauce au cidre



/Poulet Vallée d'Auge



Fondue de poireaux



/Pommes de terre vapeur



Tarte fine aux pommes



/Teurgoule



Vendredi 25



Salad'bar aux produits de saison



Omelette au fromage



/Poisson meunière

Courgettes sautées



/Riz


Assiette de fruits frais/Banane au chocolat



LE 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