






Menu du 27 septembre au 1^{er} octobre 2021



Crudités    / Pâté de campagne cornichon
 Sauté de volaille à la Provençale  / Côte de porc / Poisson
 Riz    / Ratatouille fraîche 
 Mousse aux fruits / Ananas en bateau



Crudités    / Salade Coleslaw 
 Spaghettis Carbonara   / Pavé de Vire aux pommes  / Poisson
 Spaghettis / Carottes au Cumin 
 Gâteau à l'ananas et son caramel beurre salé / Mont-Blanc



Crudités   
 Croque Monsieur / Poisson
 Salade verte / Céréales gourmandes
 Crumble de Pomme  / Salade de fruits (raisin, poire, quetsche)




Crudités    / Melon
 Hachis parmentier  / Hachis végétarien / Poisson
 Purée de Pomme de terre / Salade verte 
 Crème aux oeufs  / Salade de fruits exotiques




Crudités    / Salade composée 
 Sauté de Porc au Curry  / Filet de poisson meunière
 Semoule bio / Légumes tajine
 Glace

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