

Menu du 04 au 08 octobre 2021

Lundi 04



Crudités    / Tomates au thon 
Noix de porc confite/Omelette /Poisson
Pomme vapeur  /Carotte à l'ail et crème  
Fromage blanc d' Isigny  /Yaourt viennois

mardi 05



Crudités    /Piémontaise 
Galette complète / Poisson
Salade verte 
Crêpe chocolat ou fraise/Mont-Blanc

Mercredi 06



Crudités   
Cordon bleu /Poisson
Purée pomme de terre/Brocoli 
Coupe de fruits au sirop et son coulis






Jeudi 07



Crudités    /Salade de la mer 
Chili con carne  /Chili con carne végétarien  /Poisson
Riz /Salade verte 
Chou pâtissier  /Ananas frais

Vendredi 08




Crudités    /Salade composée 
Paupiette de veau/Poisson meunière citron
Frites/Gratin de légumes de saison 
Semoule au lait / Laitages variés


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