

# Menu du 28 septembre au 02 octobre 2020

« On ne peut pas tuer une idée à coup de canon ni lui mettre des menottes »

Louise Michel

Lundi 28



Salad'bar aux produits de saison    /Taboulé   
Blanquette de volaille  /Poisson/Rôti de bœuf sauce au bleu   
Fondue de poireaux   /Riz  
Ananas à la Chantilly  /Fromage blanc straciatella 

Mardi 29



Carottes à l'orange    /Salad'bar aux produits de saison     
Hachis parmentier  /Jambon braisé au cidre   /Poisson  
Purée/Salade verte   /Tian de légumes grillés    
Banane au caramel au beurre salé  /Fondant au chocolat 





Mercredi 30



Tomates à la mozzarella  
Cordon bleu/Poisson  
Choux de Bruxelles   /Pâtes  
Îles flottantes 

Jeudi 01



Rillettes de maquereaux  /Salad'bar aux produits de saison     
Foie de veau  /Saumon grillé  
Lentilles/Poêlée de courgettes     
Flan pâtissier  /Tarte fine aux pommes  

Vendredi 02





Concombres au yaourt    /Salad'bar aux produits de saison    
  
Bavette à l'échalote  /Cuisse de poulet/Poisson  
Carottes au jus   /Frites  
Brunoise de fruits/Pain perdu 

LE 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