

# Menu du 11 au 15 octobre 2021

**Lundi 11**



Crudités   / Pâté en croûte  
Lasagnes/Saucisse de Toulouse /Poisson  
Purée de pomme de terre  /salade verte / Carottes à l'ail et crème    
Fromage blanc d' Isigny  /salade de fruits






**mardi 12**



Crudités   /Taboulé  
Pâte a la bolognaise  / Escalope de dinde / Poisson  
Pâtes / Courgettes sautées   
Gâteau au chocolat  /Ananas Frais

**Mercredi 13**



Crudités    
Pizza  /Pizza végétarienne  / Poisson  
Salade verte/Féculent   
Coupe de fruits au sirop et son coulis







**Jeudi 14**



Crudités   /Œuf mayonnaise   
Blanquette de veau  /Falafel de pois chiches  /Poisson  
Riz /Légumes blanquette   
Pana cota fruits rouges  /Mousse de fruits


**Vendredi 15**




Crudités   /Salade composée   
Filet de poulet sauce normande  /Poisson meunière citron   
Frites/Gratin de légumes de saison   
Compote façon crumble / 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