





Menu du 18 au 22 octobre 2021




Lundi 18

Crudités   / Tartine au fromage 
 Saucisse aux choux / Boudin blanc / Poisson
 Lentilles vertes du Puy / Chou vert
 Pommes cuites confiture de groseille  / Crème mont blanc



mardj 19

Crudités   / Surimi mayonnaise
 Rôti de veau sauce normande  / Omelette / Poisson
 Riz / Endives braisées  
 Gâteau Pomme et Chocolat  / Ananas Frais









Mercredi 20

Crudités  
 Tortillas au chorizo / Poisson
 Petits pois carottes / Salade verte 
 Entremet









Jeudi 21

Crudités   / Jambon fumé beurre
 Pâtes à la Carbonara  / Andouillette sauce moutarde à l'ancienne  / Poisson
 Pâtes / Haricots beurre
 Semoule chocolat au lait  / Ile flottante crème anglaise 



Vendredi 22

Crudités   / Salade composée 
 Saumon rôti sauce estragon gingembre  / Filet de poulet 
 Pommes de terre vapeur / Fondue de poireaux 
 Beignet chocolat / 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