

Menu du 8 au 12 novembre 2021



Lundi 08











Crudités   / Croisillon au fromage
Pâtes à la bolognaise / Filet meunière
Pâtes / Epinards à la crème

Duo compotes / Fromage blanc  / Crème mont blanc

Maman...ça déborde !




mardi 09



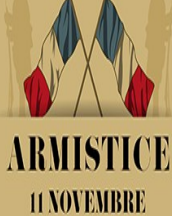
Crudités   / Potage de Butternut  / jambon fumé
Sauté de veau au potimarron et épices  / Filets de poulet sauce d'
Halloween  / Poisson crème de citrouille
Tagliatelles / Poêlée d'enfer trio carottes  
Gâteau au chocolat et noix  / Ananas Frais

Mercredi 10



Crudités  
Pizza maison / Pizza thon / Poisson
Salade verte 
Ile flottante caramel beurre salé

Jeudi 11



FERIE

Vendredi 12



Crudités   / Œuf mayonnaise 
kebab  / Poisson
Pommes rissolées / Fondue de poireaux 
Beignet chocolat / Laitages variés

PROVISEUR, JF. LESACHER


 Préparation Maison

 Produits issus de l'agriculture Biologique

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

 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