


Menu du 15 au 19 novembre 2021

Lundi 15



Crudités   / Taboulé
Cuisse de poulet / Poisson
Pâtes / Duo de carottes crème fermière
Crème brûlée / Crème mont blanc






mardi 16



Crudités   / Salade de thon 
Couscous agneau/merguez  / Poisson
Semoule / Légumes couscous  
Mousseline multi saveur  / Salade de fruits

Mercredi 17



Crudités   / Tomate vinaigrette
Filet de dinde sauce normande  / Poisson
Lentilles / Gratin de potimarron  
Banane chocolat chantilly

Jeudi 18



Crudités   / Oeuf mayonnaise
Tartiflette savoyarde  / Poisson
salade verte / Pomme de terre 
Grillé aux pommes  / Ananas frais

Vendredi 19



Crudités   /
Steak haché de bœuf au cheddar  / Poisson
Frites / Haricots plats à l'ail 
Moelleux croquants  / 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