



Menu du 22 au 26 novembre 2021










Lundi 22



Crudités   / Salade de pâtes chinoises
Escalope de dinde sauce Normande / Poisson meunière
Riz / Champignons sautés
Mousse au chocolat bio / Compote pomme cassis

mardi 23



Crudités   / Salade de riz Hawaïenne 
Sauté de porc sauce moutarde  / Omelette chorizo / Poisson
Pommes de terre vapeur / Carottes Vichy  
Pudding chocolat  / Salade de fruits

Mercredi 24



Crudités  
Ravioli en gratin / Poisson
Salade verte
Crème aux œufs coulis chocolat 

Jeudi 25



Crudités   / Pâté de campagne local 
Boulettes de bœuf sauce tomate   / Boulettes végétales / Poisson
Semoule / Gratin de chou fleur  
Entremet chocolat ou vanille  / Ananas frais

Vendredi 26




Crudités  
Chipolatas grillées  / Poisson
Lentilles / Endives braisées 
Crumble aux pommes  / Laitages variés

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