

Menu du 23 au 27 novembre 2020

Défi assiettes vides



Crudités et salades   


Poisson/Sauté de volaille


Fondue de poireaux   /Pommes de terre vapeur
Ananas à la Chantilly/Fromage blanc straciatella



Crudités et salades   

Chili con carne   /Poisson

Légumes de saison  /Riz

Banane au caramel au beurre salé/Fondant au chocolat 



Crudités et salades   

Cordon bleu/Omelette

Choux de Bruxelles   /Pâtes



Crème dessert



Crudités et salades   

Rôti de porc normand  /Saumon grillé

Frites/Poêlée de courgettes 

Flan pâtissier  /Tarte fine aux pommes   



Crudités et salades   

Cuisse de poulet/Poisson

Carottes au jus   /Lentilles 


Brunoise de fruits/Pain perdu 

LE 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