

Menu du 29 novembre au 03 décembre 2021








Lundi 29



Crudités   / Potage Cultivateur 
Rougail   / Poisson
Riz / Carottes au jus
Crème brûlée  / Fruits au sirop

mardi 30



Crudités   / Salade de riz au thon 
Steak haché Chartier  / Poisson
Frites / Fondue de poireaux  
Gâteau au chocolat et noix  / Salade de fruits

Mercredi 01



Crudités  
Escalope de dinde / Poisson
Céréales gourmandes / Epinards
Crumble de pommes maison  / Bouillie vanille

Jeudi 02



Crudités   / Salade texane 
Crêpinette sauce à la bière normande   / Boudin noir / Gratin de la mer
Purée / Pommes au four  
Tarte fine aux pommes  / Ananas frais


Vendredi 03



Crudités  
Filet de poulet à la crème  / Poisson normand
Pâtes / Champignons 
Fromage blanc d'Isigny et son coulis  / 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