

Menu du 06 au 10 décembre 2021

SEMAINE Je mange normand dans mon lycée









Lundi 06

Crudités   / Salade Chartier 
Jambon grillé aux pommes   / Boudin blanc / Poisson
Semoule / Sauté de panais
Compote façon crumble  / Fruits au sirop



mardi 07

Crudités   / Salade normande 
Sauté de porc à la crème  / Tripes / Crumble de Poisson
Riz / Poêlée de brocoli  
Biscuit roulé confiture  / Salade de fruits











Mercredi 08

Crudités  
Crêpinette de porc BBQ/ Poisson
Petits pois carottes / Salade verte
Pommes normandes gelée de groseilles 



Jeudi 09

Crudités   / Salade du pêcheur 
Parmentier de bœuf duo de purée sauce au cidre   / Poisson
Purée / Endives braisées  
Gâteau pomme cannelle  / Ananas frais



Vendredi 10


Crudités  
Filet de poulet vallée d'auge  / Poisson
Pâtes / Carottes au jus 
Fromage blanc d'Isigny  / 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