

Menu du 07 au 11 décembre 2020

« Les flèches de l'amour, comme la lance d'Achille, portent avec elles le remède aux blessures qu'elles font »

Ambroise Paré

Lundi 07



Crudités    /Feuilleté au fromage
Boulettes de bœuf à l'andalouse   /Poisson
Carottes à l'ail   /Riz
Gâteau de pommes à la cannelle   






Mardi 08



Crudités    /Pâté de campagne 
Filet de poulet à la sauce chasseur  /Poisson
Frites/Ratatouille
Semoule au lait

Mercredi 09



Crudités   /Tomates à la vinaigrette 
Escalope viennoise/Poisson
Lentilles vertes/Poireaux  
Fromage blanc







Jeudi 10



Crudités    /Salade piémontaise 
Pâtes à la bolognaise  /Poisson
Pâtes/Poêlée d'autrefois
Crème brûlée 

Vendredi 11



Crudités    /Salade composée  
Poisson/Rôti de dinde à la sauce forestière 
Haricots verts/Semoule aux épices
Crème dessert


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