


Menu du 13 au 17 décembre 2021



Lundi 13

Crudités   / Friand fromage


Brochettes de dinde crème chorizo   / Andouillette  / Poisson

Riz / Carotte à l'ail 

Fromage blanc d'isigny stracciatella  / Salade de fruits



Mardi 14

Crudités   / Salade de riz au thon 

Rôti de porc crème de moutarde   / Poisson

Frites / Gratin de chou fleur  

Gâteau pomme chocolat  / Ananas frais



Mercredi 15

Crudités  

Ravioli en gratin/ Poisson

Semoule aux épices / Poireaux 

Yaourt / Fruit de saison



Jeudi 16

Repas de Noël



Vendredi 17

Crudités  


Omelette / Poisson 

Pâtes / Haricots plats à l'ail

Glace Sunday / 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