



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 07/11	Mardi 08/11	Mercredi 09/11	Jeudi 10/11	Vendredi 11/11
SALADE D'ENDIVES AUX DES DE BREBIS ET CROUTONS	CHARCUTERIE	SALADE COMPOSEE DU CHEF	RAÏTA DE BETTERAVE ROUGE	<u>FERIE</u>
CORDON BLEU FRAIS	FILET DE POISSON MEUNIERE	FAUX FILET NORMAND AUX HERBES	CURRY DE POIS CHICHE AU LAIT DE COCO BIO ET SES LEGUMES DE SAISON	
	GRATIN DE POIREAUX ET P.DE TERRE	CHOUFLEUR BIO	SEMOULE BIO	
GATEAUX DE CAROTTES MAISON	ANANAS FRAIS	GATEAU AUX NOIX DE PETER MAISON	POMME BIO	
PETIT SUISSE SUCRE BISCUIT BIO ABRICOTS MOELLEUX	GATEAU AU YAOURT MARBRE MAISON FRUITS	PAIN BEURRE FRUITS	FROMAGE BLANC BISCUITS BIO FRUITS	
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 14/11	Mardi 15/11	Mercredi 16/11	Jeudi 17/11	Vendredi 18/11
ŒUFS COQUE	CAROTTES RAPEES BIO ET LENTILLES CORAIL	SALADE DE PATES BIO	POTAGE ST GERMAIN	SALADE PETIT POIS, MAIS ET FENOUIL CONFIT
PAELLA AUX LEGUMES	BRANDADE DE COLIN MSC GRATINEE	ROTI DE DINDE FILET	BŒUF BOURGUIGNON NORMAND	LASAGNE MAISON CHEVRE ET EPINARDS BIO
NEUFCHATEL AOP	SALADE VERTE	MOUSSE DE COURGE MAISON	CAROTTES BIO	
		CAMEMBERT BIO	BUCHETTE DE CHEVRE	
POIRE BIO	COMPOTE POMME MANGUE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS	ORANGE BIO	KIWI BIO
BISCUITS BIO FRUITS	MADELEINE « JEANNETTE » BIO FRUITS	CHOUQUETTES MAISON FRUITS	PAIN CHOO LAT A CROQUER AU LAIT FRUITS	PETITS SUISSE AUX FRUITS BISCUITS BIO
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Nos plats sont



Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé).

Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 21/11	Mardi 22/11	Mercredi 23/11	Jeudi 24/11	Vendredi 25/11
POMELOS BIO	CELERI REMOULADE SAUCE VEGE	BOUCHEES D'ENDIVE A L'AVOCAT	SALADE COMPOSEE DU CHEF	MACEDOINE AUX CREVETTES
CHIPOLATAS LR	TORTILLAS MAISON	ROTI DE VEAU BRAISE NORMAND	CHILI VEGETARIEN	POULET ROTI LR
LENTILLES VERTE BIO	HARICOT VERT BIO	CHOU DE BRUXELLE ET P DE TERRE	RIZ LONG BIO	FRITES FRAICHES MAISON
SERALLO BIO	YAOURT BRASSE PECHE BIO		TOMME NOIRE	CAMEMBERT BIO
POMME AU FOUR BIO	MOELLEUX AU CHOCOLAT AUX LEGUMINEUSES MAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT BLANC MAISON	POIRE BIO POCHEE COULIS DE CHOCOLAT	CLEMENTINES BIO
PAIN VIENNOIS FRUITS	COMPOTE DE FRUIT BISCUIT BIO	CHOCOS FRUITS	BISCUITS BIO FRUITS	PAIN PATE A TARTINER MAISON FRUITS
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Nos plats sont



Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé).

Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 28/11	Mardi 29/11	Mercredi 30/11	Jeudi 01/12	Vendredi 02/12
FEUILLETE SAUCE MORNAY MAISON	SALADE DE RIZ PATATE DOUCE ET CELERI BRANCHE	CHOUFLEUR MIMOSAS	POTAGE DU CHEF	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
PAUPIETTE DE VEAU	BLANQUETTE VEGE A LA NORMANDE	JAMBON BLANC LR	POISON FRAIS DU JOUR	EMINCE DE BŒUF NORMAND AUX OIGNONS
PRINTANIERE DE LEGUMES	BROCOLIS BIO	PUREE DE P DE TERRE AU BEURRE	EPINARD BIO	PATES BIO
		FOURNOLS	PONT L'EVQUE AOP	BRIE BIO
BANANE BIO	CHEESE CAKE MAISON	DUO PAPAYE/MANGUE	ANANAS BIO	PECHE AU SIROP
MADELEINES « JEANNETTE » FRUITS	BISCUIT BIO FRUITS	PAIN VIENNOIS FRUITS	GENOISE MAISON FRUITS	YAOURT BRASSE PECHE BISCUIT BIO
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Nos plats sont



Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé).

Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.