



# Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 02/01	Mardi 03/01	Mercredi 04/01	Jeudi 05/01	Vendredi 06/01
<b>FERME</b>	SARDINE SUR TARTINE BEURREE	BRUSCHETTA AUX LEGUMES DE SAISON ET PETALES DE PARMESAN	MACEDOINE	MIX DE SALADE BIO
	BLANQUETTE DE VEAU NORMANDE	CROQUETTE DE POISSON MAISON	PARMENTIER AUX LENTILLES CORAIL ET BUTTERNUT EN GRATIN	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
	COQUILLETTE BIO	PUREE DE BROCOLIS MAISON		P DE TERRE SAUTEES
	CLEMENTINES BIO	FRUIT DE LA PASSION ET SA MADELEINE « JEANNETTE »	KIWI BIO	YAOURT VEGE AUX FRUITS
	CHOCOS FRUITS	YAOURT A BOIRE BISCUIT BIO	PAIN PATE A TARTINER MAISON FRUITS	CHOUQUETTES MAISON FRUITS
	<b>Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!</b>			



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 09/01	Mardi 10/01	Mercredi 11/01	Jeudi 12/01	Vendredi 13/01
SALADE DE LEGUMES DE SAISON ROTIS	TRIO DE CHOU AU COMTE	SALADE DE P DE TERRE A LA CIBOULETTE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	
CROQUE MONSIEUR GRATINE AU JAMBON LR MAISON	BATONNETS DE CALAMARS SAUCE GRIBICHE	CURRY D'EMINCE DE DINDE AU LAIT DE COCO	ROTI DE BŒUF BIO	BURGER BIO VEGE MAISON KETCHUP A LA BETTERAVE
SALADE VERTE	POLENTA MOELLEUSE	CHOU BLANC BRAISE	PANAIS ET HARICOTS VERT SAUTES	ET SA CHIPS DE P DE TERRE MAISON
		PONT L'EVEQUE AOP	FROMAGE BLANC BIO	POMME BIO
ANANAS FRAIS	COMPOTE BIO POMME FRUITS ROUGE	ORANGE BIO	GALETTE DES ROIS MAISON	
QUATRE QUART MAISON FRUITS	PAIN CONFITURE BIO FRUITS	GATEAU MARBRE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS BISCUITS BIO	YAOURT BRASSE PECHE BISCUITS BIO
<b>Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!</b>				



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 16/01	Mardi 17/01	Mercredi 18/01	Jeudi 19/01	Vendredi 20/01
SALADE DE CHOU CROQUANT ET GOUDA BIO	ŒUFS A LA COQUE ET SES MOUILLETES	SALADE COMPOSEE DU CHEF	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PIZZA MAISON A L'EFFILOCHE DE CANARD
SAUTE D'AGNEAU NORMAND	GRATIN DE QUINOA AUX POIREAUX ET FRUITS DE MER	TARTE AU THON	STEAK FROMAGER BIO AU COULIS DE TOMATE BIO	
FLAGEOLETS BIO		RUTABAGA ET CELERI RISSOLES	BLE BIO	MACHE
COMPOTE BIO POMME BANANE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN PATISSIER MAISON	BRISURES D'ANANAS BIO	PETIT SUISSE SUCRE
PAIN BEURRE FRUITS	ROULE DE GENOISE CONFITURE ABRICOT BIO	PETITS SUISSE AUX FRUITS BISCUIT BIO	PAIN VIENNOIS FRUITS	COOKIES MAISON
<b>Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!</b>				



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 23/01	Mardi 24/01	Mercredi 25/01	Jeudi 26/01	Vendredi 27/01
VELOUTE A LA TOMATE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE MAISON	MACEDOINE ET TOPINAMBOUR	TARTINE D'HOUMMOS MAISON	SALADE D'ENDIVES
ROTI DE PORC BIO	SPAGHETTI AUX PEPITES DE SOJA A LA CARBONARA	TERRINE DE P DE TERRE MAISON AU LARD ET EMMENTAL BIO	DOS DE COLIN EN CRUMBLE	HACHIS DE PARMENTIER DE BŒUF FRAIS NORMAND GRATINE
PETIT POIS BIO		HARICOT BEURRE	EPINARD BIO	
EDAM			YAOURT LES 2 VACHES BIO	
POIRE BIO	GLACE BIO FERMIERE LOCALE	PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS	KIWI BIO	MOUSSE VOSGIENNE AUX FRUITS
PAIN FROMAGE FRUITS	MADELEINES « JEANNETTE » FRUITS	PAIN CHOCOLAT A CROQUER BIO FRUITS	YAOURT BRASSE FRAISE BISCUITS BIO	COOKIES MAISON FRUITS
<b>Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!</b>				