



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 27/02	Mardi 28/02	Mercredi 01/03	Jeudi 02/03	Vendredi 03/03
TABOULE DE CHOUFLEUR AU YAOURT BIO	SALADE DE LENTILLES	BRUSCHETTA AUX LEGUMES DE SAISON ET PARMESAN	HARICOTS VERT VINAIGRETTE	DUO DE CAROTTES ET CELERI RAPES
ROTI DE PORC BIO	GRATIN DE POISSON ET FRUITS DE MER	FAUX FILET NORMAND BEARNAISE	EMINCE DE DINDE BBC FORESTIERE	RAVIOLIS FRAIS BIO A L'AUBERGINE
PRINTANIERE DE LEGUMES				
MUFFINS AUX GRAINES DE CHIA	BOULGOUR BIO	PANAIS ET P DE TERRE SAUTES	PATE BIO	TOMME SERALLO BIO
	ORANGE BIO	POIRE BIO	ANANAS FRAIS	TARTATIN MAISON
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS FRUITS BISCUIT BIO	PAIN BEURRE FRUITS	PANCAKES MAISON FRUITS	BISCUITS BIO FRUITS	YAOURT SUCRE 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 06/03	Mardi 07/03	Mercredi 08/03	Jeudi 09/03	Vendredi 10/03
VELOUTE DE TOMATE	SALADE DE CHOU ROUGE ET MIMOLETTE	PIEMONTAISE MAISON A LA TOMME BLANCHE	CHOUFLEUR VINAIGRETTE	POMELOS BIO
RISSOLETTE DE VEAU MAISON	BLANQUETTE DE POISSONS	PINTADE AU JUS	CRUMBLE DE BOULGOUR AUX LEGUMES DE SAISON	LANGUE DE BŒUF NORMANDE
CHOUFLEUR BIO	P DE TERRE A L'ANGLAISE			CAROTTES
CANTAL AOP		CHOU BRAISE	FROMAGE BLANC BIO	
KIWI BIO		COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX BIO	BANANE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS
MADELEINE « JEANNETTE » BIO FRUITS	ROULE DE GENOISE CONFITURE DE MURES BIO	PAIN CHOCOLAT NOIR A CROQUER FRUITS	PAIN VIENNOIS FRUITS	CAKE NATURE 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 13/03	Mardi 14/03	Mercredi 15/03	Jeudi 16/03	Vendredi 17/03
SALADE COMPOSEE DU CHEF	SALADE DE MACHE	SALADE DE RADIS NOIRS	CHOU CHINOIS ET GOUDA BIO	PIZZA MAISON A L'EFFILOCHE DE CANARD
CREPINETTE DE PORC BBC	MACARONIS VEGE AUX LENTILLES LEGUMES DE SAISON SAUCE FROMAGERE	EMINCE DE BŒUF NORMAND	POISSON FRAIS DU JOUR	
LENTILLES BIO		POELLEE DE BETTES EN PERSILLADE	PUREE D'ENDIVES	MIXE DE SALADE
BUCHETTE DE CHEVRE BIO				PETIT SUISSE SUCRE
COMPOTE DE POMME BIO MAISON		POIRE BIO	GATEAU AU FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE POMME BANANE BIO
YAOURT A BOIRE BISCUITS BIO	GATEAU AU YAOURT FRUITS	COMPOTE DE FRUITS BISCUIT BIO	PAIN BEURRE FRUITS	CHOCOS 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 20/03	Mardi 21/03	Mercredi 22/03	Jeudi 23/03	Vendredi 24/03
CELERI RAVE SAUCE FROMAGE BLANC MOUTARDEE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE MAISON	BLANC DE POIREAUX VINAIGRATTE		SLADE COMPOSEE DU CHEF
FILET DE POISSON MEUNIERE	CHOUCROUTE GARNIE	FILET DE POULET AU PAPRIKA	TAJINE VEGE AUX FRUITS SECS ET SES LEGUMES	SPAGHETTI BOLOGNAISE DE BOEUF
EPINARD BIO				
SEMOULE AU CHOCOLAT BIO	P DE TERRE	GRATIN DE MACARONIS BIO	DUO DE SEMOULE BIO	CAMEMBERT BIO
	CREME VOSGIENNE AUX FRUITS FRAIS	POMME BIO	TIJINE FROMAGERE	
GATEAU MARBRE FRUITS	ROCHERS COCO MAISON FRUITS	CHOUQUETTES MAISON FRUITS	BISCUITS BIO FRUITS	QUATRE QUART MAISON FRUITS
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				

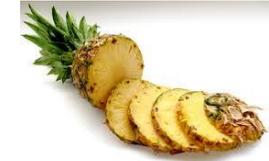


Nos plats sont

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 27/03	Mardi 28/03	Mercredi 29/03	Jeudi 30/03	Vendredi 31/03
FRISÉE AU FROMAGE DE BREBIS	RILLETES DE PORC BBC	LAITUE AUX PAIN GRILLE ET GRAINE DE COURGE	VELOUTE DE CAROTTES	CHOU BLANC AU CURRY ET LAIT DE COCO
SAUTE DE PORC BIO	PARMENTIER DE PATATE DOUCE AU SAUMON GRATINE	ROTI DE BŒUF NORMAND	ROTI DE FILET DE DINDE A L'ESTRAGON	OMELETTE A L'EMMENTAL BIO
SALSIFIS SAUTES		PETIT POIS BIO ET FEVES	BROCOLIS BIO	POTATOES MAISON
MOELLEUX AU CITRON MAISON	SALADE VERTE	TOMME NOIRE	YAOURT VANILLE BIO	
	ANANAS FRAIS	FLAN DE SEMOULE AUX CAROTTES	ORANGE SANGUINE	
YAOURT BRASSE FRAISE BISCUIT BIO	PAIN BEURRE FRUITS	COOKIES MAISON FRUITS	MADELEINE « JEANNETTE » BIO FRUITS	FLAN VANILLE 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.