



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 05/06	Mardi 06/06	Mercredi 07/06	Jeudi 08/06	Vendredi 09/06
MELON	TABOULE MAISON	DUO CONCOMBRE TOMATES BIO ET FETA AOP	SALADE COMPOSEE DU CHEF	CAKE AU FROMAGE MAISON
ROUGAILLE SAUCISSE LR MAISON	CURRY DE LEGUMES POIS CHICHE BIO AU LAIT DE COCO	POLPETTES MAISON DE BŒUF NORMAND	POISSON FRAIS DU JOUR AU COULIS DE COURGETTES BIO	SOT L'Y LAISSE DE DINDE A L'ESTRAGON
RIZ LONG BIO		PETIT POIS BIO	CŒUR DE BLE	PUREE DE BROCOLIS BIO
SERRALLO BIO				
COMPOTE POMME ABRICOT BIO	CERISES	GATEAU MAISON A LA PISTACHE	FROMAGE BLANC BIO ET DES DE POIRE	NECTARINE
PAIN BEURRE FRUITS	ROULE DE GENOISE CONFITURE ABRICOT BIO	YAOURT A BOIRE BISCUIT BIO	CHOUQUETTES MAISON FRUITS	CHOCOS FRUITS
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				





Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 12/06	Mardi 13/06	Mercredi 14/06	Jeudi 15/06	Vendredi 16/06
POMELOS BIO	CHAMPIGNONS A LA CREME	SALADE NICOISE	SALADE DE PATES BIO A LA SICILIENNE	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF NORMAND GRATINE A L'EMMENTAL BIO
CORDON BLEU FRAIS	PAELLA AU POISSON	POULET ROTI LR BIO	FALAFEL VEGE MAISON AU COULIS DE TOMATE FRAICHE BIO	
RATATOUILLE MAISON		POMME DUCHESSA MAISON	COURGETTES BIO	
		YAOURT VANILLE BIO	CAMEMBERT BIO	
CREPE AU SUCRE	GRATIN DE BANANE BIO	CERISES	PECHE	
COMPOTE DE FRUITS BIO BISCUIT BIO	YAOURT A BOIRE PAIN VIENNOIS FRUITS	PANCAKES MAISON FRUITS	GATEAU AU YAOURT FRUITS	PAIN FROMAGE FRUITS
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				





Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 19/06	Mardi 20/06	Mercredi 21/06	Jeudi 22/06	Vendredi 23/06
MELON	CHARCUTERIE	SALADE D'AVOCAT ET TOMATES CERISE	TARTE A LA TOMATE ET MOUTARDE BIO	RADIS BEURRE
ROTI DE PORC BIO	BRANDADE DE POISSON AU TERRA DE NOSTRA BIO	SAUTE D'AGNEAU NORMAND AUX EPICES	ESCALOPE DE DINDE BBC FORESTIERE	OMELETTE BIO A LA CIBOULETTE
HARICOT VERT BIO		GRATIN D'AUBERGINE	FEVES ET CAROTTES	MACARONIS BIO
SEMOULE VANILLE BIO	FRAISES	CRUMBLE DE POMME BIO	YAOURT BRASSE BIO FRAMBOISE ABRICOT	TOMME NOIRE
MADELEINE « JEANNETTE » BIO FRUITS	FROMAGE BLANC BIO BISCUITS BIO FRUITS	CAKE NATURE MAISON FRUITS	POIRE BIO	PECHE AU SIROP BIO
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



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 26/06	Mardi 27/06	Mercredi 28/06	Jeudi 29/06	Vendredi 30/06
BETTERAVE ROUGE BIO ET MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES ET FENOUIL CROQUANT	SALADE DE PERLES ET LENTILLES BELOUGA	SALADE COMPOSEE DU CHEF	MACEDOINE
SAUTE DE VEAU MARENGO NORMAND	ENCORNETS FRITS SAUCE CAPRES	PINTADE AU JUS	EMINCE DE BŒUF NORMAND SAUCE PIQUANTE	PARMENTIER DE LEGUMES ET LEGUMINEUSES A L'EMMENTAL BIO
P DE TERRES SAUTEES	POLENTA MOELLEUSE	COURGETTES SAUTEES BIO ET CHAMPIGNONS	PUREE DE PATATE DOUCE	
	EMMENTAL BIO	TOMME CATALANE AOP	YAOURT BIO LES 2 VACHES CITRON	
NECTARINE	ABRICOT ROTI AU MIEL BIO	DUO FRAISES MANGUE	MINI COOKIE MAISON	CERISES
YAOURT VEGE AMANDE ABRICOT PAIN VIENNOIS	FLAN VANILLE FRUITS	CHOUQUETTES MAISON FRUITS	COMPOTE DE FRUIT BISCUIT BIO	PAIN CONFITURE BIO
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 03/07	Mardi 04/07	Mercredi 05/07	Jeudi 06/07	Vendredi 08/07
TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	SALADE BRETONNE DE P DE TERRE ET FOND D'ARTICHAUD	PASTEQUE	CAROTTES RAPEES	MELON
SAUTE DE PORC BIO THAI	PAUPIETTE DE VEAU NORMAND MAISON	CEUFS BIO BROUILLES A LA PROVENCALE	POISSON FRAIS DU JOUR	TOMATES BIO FARCIES VEGE
RIZ THAI	AUBERGINES AU GRATIN	ROSTI DE P DE TERRE OIGNONS EMMENTAL MAISON	POELEE WORK	RIZ BIO
CAMEMBERT BIO			TARTINE DE FOUJRE D'AMBERT	
COMPOTE POMME POIRE BIO	PECHE	FRUITS BIO AU SIROP	POMME AU FOUR A LA CONFITURE BIO	YAOURT SUCRE BIO
YAOURT LES 2 VACHES BIO CITRON BISCUIT BIO	QUATRE QUART MAISON FRUITS	PAIN FROMAGE FRUITS	PAIN CHOCOLAT NOIR A CROQUER BIO FRUITS	COOKIES MAISON FRUITS
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles



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.