

Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 06/11	Mardi 07/11	Mercredi 08/11	Jeudi 09/11	Vendredi 10/11
SALADE D'ENDIVES AUX DES DE BREBIS ET CROUTONS	CHARCUTERIE	SALADE COMPOSEE DU CHEF	POMELOS	COCKTAIL FLORIDA MONTECRISTO SANDWICH POTATOS CHEESE CAKE
CORDON BLEU FRAIS	FILET DE POISSON MEUNIERE	RISOTTO DE POTIMARON, PETITS POIS ET PARMESAN	OMELETTE BIO	
	GRATIN DE POIREAUX ET P.DE TERRE		PATES	
GATEAUX DE CAROTTES MAISON	ANANAS FRAIS	CHOU PATISSIER, MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	BRIE BIO	
			POIRES AU SIROP	
PETIT SUISSE SUCRE BISCUIT BIO ABRICOTS MOELLEUX	GATEAU AU YAOURT MARBRE MAISON FRUITS	FRUITS CHOCOS	BISCUIT BIO FRUITS	
Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !!!				



Nos plats sont





Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 13/11	Mardi 14/11	Mercredi 15/11	Jeudi 16/11	Vendredi 17/11
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	BRANDA 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 CHOCOLAT 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 20/11	Mardi 21/11	Mercredi 22/11	Jeudi 23/11	Vendredi 24/11
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 BRUXELLES 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 27/11	Mardi 28/11	Mercredi 29/11	Jeudi 30/11	Vendredi 01/12
FEUILLETE SAUCE MORNAY MAISON	SALADE DE RIZ PATATE DOUCE ET CELERI BRANCHE	POUSSE D'EPINARDS	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	CHOU FLEUR EN GRATIN	PATES BIO
		FOURNOLS	PONT L'EVQUE AOP	BRIE BIO
BANANE BIO	ILE FLOTTANTE	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.



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 04/12	Mardi 05/12	Mercredi 06/12	Jeudi 07/12	Vendredi 08/12
DUO DE CAROTTES ET CELERI RAPES	CHARCUTERIE	SALADE DE MACHE GRAINES TORREFIEES ET PYRENEES	POIREAUX VINAIGRETTE	TARTINE DE RADIS NOIR AU FROMAGE FRAIS
SAUTE DE PORC BIO	TIKKA MASALA AU COLIN MSC	PALERON DE BŒUF SAUCE MOUTARDE	POULE SAUCE SUPREME	SPAGHETTI BIO VEGE A LA MEXICAINE
PETIT POIS BIO	RIZ THAI BIO	CAROTTES BIO	MELANGE 4 CEREALES BIO	
EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE BIO			
GATEAU AUX POMMES MAISON	ORANGE BIO	PAIN D'EPICE MAISON	KIWI BIO	BANANE ROTIE AU RAPADURA
FROMAGE BLANC BISCUIT BIO	BARRES CEREALES BIO FRUITS	PAIN CHOCOLAT A CROQUER FRUITS	GATEAU AU YAOURT FRUITS	BISCUIT BIO 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.