



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.



Menus des Restaurants Scolaires

Lundi 11/12	Mardi 12/12	Mercredi 13/12	Jeudi 14/12	Vendredi 15/12
VELOUTE DUBARRY	SALADE COMPOSEE DU CHEF	CAKE MAISON AUX BROCOLIS ET CHEVRE	SALADE CHOU ROUGE POMMES ET GRAINES DE COURGE	
ROTI DE BŒUF BIO	CHOUCROUTE DE LA MER CREME FACON BEURRE BLANC	CUISSE DE CANETTE ROTIES	OMELETTE BIO A LA TOMBEE DE POIREAUX	REPAS DE NOEL
HARICOT BEURRE	P DE TERRE A L'ANGLAISE	RUTABAGA ET NAVETS SAUTES	FROMAGE BLANC BIO	SURPRISE
TOMME BLANCHE				
POIRE BIO	COMPOTE BIO POMME ABRICOT	MANDARINE	MOELLEUX AU CITRON MAISON	
PAIN BEURRE FRUITS	BISCUITS BIO ABRICOTS MOELLEUX	PAN CAKE MAISON FRUITS	COMPOTE DE 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 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
JEUNES POUSSÉS D'EPINARD	SALADE PIEMONTAISE MAISON	VELOUTE DE BUTERRENUIT ET LENTILLES CORAIL BIO AU CURCUMA	CAROTTES RAPEES MULTICOLORES ET AMANDES GRILLEES	CELERI RAVE ET MIMOLETTE
ESCALOPE DE PORC BBC	FILET DE FLETAN BEURRE PERSILLE	STEAK HACHE DE BŒUF FRAIS NORMAND	STEAK DE MILLET ET BOULGOUR A L'ORIENTAL	SOT L'Y LAISSE DE DINDE A L'ESTRAGON
HARICOT BLANC	JULIENNE DE LEGUMES DE SAISON	CHOU VERT BRAISE ET PAPILLONS BIO	ENDIVES BRAISEES GRATINEES	FRITES FRAICHE MAISON
CAMEMBERT BIO		TARTINE FROMAGERE		
MELANGE FRUITS TROPICAUX BIO	POMME BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS	RIZ AU LAIT VANILLE	ORANGE BIO
BARRE CEREALES BIO FRUITS	ROULE DE GENOISE CONFITURE DE MURE BIO	BARRE CEREALES BIO FRUITS	PAIN CHOCOLAT A CROQUER BIO FRUITS	YAOURTS SUCRES 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.