

MENUS du 8/04/2024 au 12/04/2024

 = *Fait maison*

SEMAINE 15	MIDI	SOIR
LUNDI 8	Charcuterie de la Manche Steak de veau frais sauce Bercy Nage de poisson aux poivres verts Petits pois étuvés à la française poêlée de légumes fraîches Fromage AOP AOC Dessert du jour / Fruits de saison	Crudités variées Cordon bleu Poisson meunière Semoule à l'ananas Pommes fruit cuite Dessert du jour / Fruits de saison
MARDI 9	Pamplemousse Filet de poisson frais à la crème de poivron Saucisse de la Manche Purée de pommes de terre fraîches Inflorescences de brocoli vapeur Fromage AOP AOC Dessert du jour / Fruits de saison	Crudités variées Spaghetti bolognaise ou napolitaine Fromage blanc fermier Fruits de saison
MERCREDI 10	Entrée du jour Escalope de dinde pané Risotto aux champignons frais Flan de courgette fraîche Salade verte Fromage AOP AOC Dessert du jour / Fruits de saison	Crudités variées Soupe de poisson aux croûtons Croque monsieur / Croque fromage Salade verte Yaourt fermier aux fruits Fruits de saison
JEUDI 11	Entrée du jour Moule marinière Longe de porc au caramel et son jus Pommes frites / ratatouille de légumes Fromage AOP AOC Yaourt fermier Fruits de saison	Crudités variées Jambon grill au porto Filet de poisson sauce Dijonnaise Haricots verts extra fin vapeur Lentille à l'ancienne Tarte aux fruits / yaourt fermier Fruits de saison
VENDREDI 12	Carotte râpé mimosa Filet de poisson frais meunière Tajine de volaille Pâte bio aux œufs frais / épinard à la crème Crème dessert mont blanc Fromage AOP AOC Fruits de saison	BONNE FIN DE SEMAINE

Petit déjeuner : café, thé, chocolat, lait, yaourt – pain - beurre, confiture, miel – céréales – jus de fruit.

Composition du plateau repas : 1 entrée + 1 plat et accompagnement au choix (légumes et féculent) + salade verte + 1 fromage ou 1 laitage + 1 dessert + 1 fruit

Goûter : 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir(lundi)/fruits les autres jours

* sous réserve des livraisons

ADJOINT-GESTIONNAIRE
Caroline LUGAND

LE PROVISEUR
Vincent DURAND