

MENUS du 11 /11/2024 au 15/11/2024

 = *Fait maison*

SEMAINE 46	MIDI	SOIR
LUNDI		
MARDI	Charcuterie de la Manche Poisson pané Sauté de porc (BBC) au miel de fleurs Haricot vert extra fin vapeur / riz pilaw Fromage AOP AOC Fruits de saison / dessert du jour	Entrées variées Paupiette de veau sauce diable Filet de morue à la crème Jardinière de légumes Salade verte Fruits de saison / yaourt de la Manche
MERCREDI	Entrées variées Filet de poisson (MSC) frais sauce dugléré Omelette aux fromages Marmelade de pommes Purée d'épinard / salade verte Fromage AOP AOC Fruits de saison / dessert du jour	Entrées variées Escalope de volaille sauce au camembert Petits pois étuvés à la Française Endive fraîche braisée Fruits de saison / yaourt de la Manche
JEUDI	Entrée variées Filet de poisson (MSC) frais rôti Spaghettis bolognaise Normande Salade verte / Flan de carotte de créance Fromage AOP AOC Fruits de saison / compote de fruits	Entrées variées Galette complète (jambon,œuf,fromage ,tomate) Galette fruits de mer Salade verte Fruits de saison / fromage blanc fermier
VENDRÉDI	Entrées variées Filet de poisson (MSC) frais à la crème de poivron Chipolata (BBC) de la Manche Ratatouille de légumes / Pâte bio aux œufs frais Île flottante au caramel 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
Sophie GAUTIER

LE PROVISEUR
Vincent DURAND