

## MENUS du 29/09/2025 au 3/10/2025

= *Fait maison*

SEMAINE 40	MIDI	SOIR
LUNDI 29	Charcuterie de la Manche Suprême de poulet sauce paprika Poisson printanier Riz pilaf / inflorescence de brocolis braisés ou vapeur Fruits de saison / yaourt fermier local	Crudités variées Paupiette de veau forestière Coquillettes aux œufs frais / tomate provençale Salade verte Fruits de saison / fromage blanc fermier
MARDI 30	Demi-pamplemousse Pavé de poisson frais à la fondue de poireaux de Créance Cordon bleu Pommes frites / poêlée de légumes frais Fromage AOP AOC Fruits de saison / flan pâtissier coco	Crudités variées Paleron de bœuf au poivre vert Haricots verts extra fins vapeur / blézotto aux champignons Fromage AOP AOC Fruits de saison / crème brûlée
MERCREDI 1	Salade normande Pizza variées Salade verte Fruits de saison / fondant au chocolat	Crudités variées Potage de légumes Longe de porc à l'andouille de Vire / œufs cocotte Haricots blancs (coco) Salade verte Fruits de saison / yaourt fermier local
JEUDI 2	Betteraves rouges bio râpées Saucisse de la Manche Poisson frais grenobloise Pâtes bio aux œufs frais / ratatouille de légumes Fruits de saison / yaourt de la Manche	Crudités variées Velouté de citrouille Croque monsieur / croque bretois Salade verte Fruits de saison
VENREDI 3	Carottes mimosa bio Paella aux poissons Hachis parmentier Salade verte Entremets chocolat au lait de Normandie Fruits de saison	<i>BONNE FIN DE SEMAINE</i>

*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

*Goûtez* : 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir (lundr)/fruits les autres jours

\* sous réserve des livraisons

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE  
 Sophie GAUTIER

LE PROVISEUR  
 Vincent DURAND