

Restauration scolaire

Du lundi 22 au vendredi 26 novembre 2021



SALAD BAR LUNDI 22	SALAD BAR MARDI 23	SALAD BAR Menu Vegetarien JEUDI 25	SALAD BAR VENDREDI 26
Salade de Cervelas	Œufs mayonnaise	Chou blanc pomme gruyère	Quiche sans pâte
Émincé de porc	Spaghettis à la sauce légumes	Filet de poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Cordon bleu
Cœur de blé Petits pois		Riz Chou-fleurs à la crème	Germe de blé Haricots verts
laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Cocktail de fruits	Fromage blanc	Flan nature	Fruits

Viande Normande

Fromage local suivant livraison : Gruyère de Carrouges, chèvre bleu...

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement



Bon Appétit

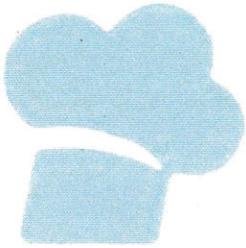
Le chef de cuisine,
M. GRENET

La Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



La Principale
M^{me} THIEBAUX





Restauration scolaire

Du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021



SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR Menu Vegetarien

SALAD BAR

LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
Carottes Maïs	Crevettes roses	Salade Coleslaw	Feuilleté fromage
Émincé de bœuf	Chipolatas	Omelette	Filet de poisson frais (selon arrivage)
Pâtes Julienne de légumes	Purée Choux de Bruxelles	Champignons	Riz Choux - Brocolis
laitages	Laitages	laitages	Laitages
Fromage blanc	Compote	Île flottante	Fruits

Viande Normande

Fromage local suivant livraison : Gruyère de Carrouges, chèvre bleu...

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Le chef de cuisine,
M. GRENET

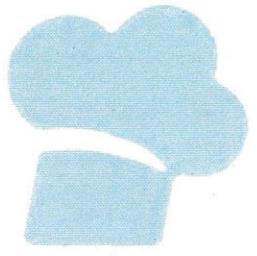
La Gestionnaire,
M^{me} LAURENT

La Principale,
M^{me} THIEBAUX



Nos plats sont
Fabriqués sur
place par le chef
et son équipe

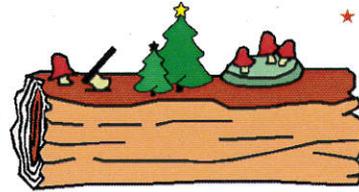
Bon Appetit



Restauration scolaire

Du lundi 6 au vendredi 10 décembre 2021



SALAD BAR LUNDI 6	SALAD BAR Menu Vegetarien MARDI 7	JEUDI 9	SALAD BAR VENDREDI 10
Macédoine	Salade au surimi	<p style="text-align: center;">Repas de Noël</p> 	Crudités
Escalope de blé	Filet de poisson frais (selon arrivage)		Sauté de porc
Riz Mange-tout	Gratin de chou-fleur		Ebly
laitage	Laitage		Laitage
Entremet vanille	Fromage blanc		Fruits

Fromage local suivant livraison : Gruyère de Carrouges, chèvre bleue...

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement



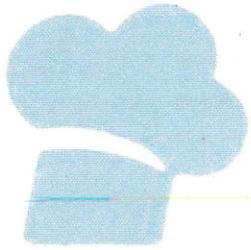
Bon Appétit

Le chef de cuisine,
M. GRENET

La Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



La Principale,
M^{me} THIEBAUX



Restauration scolaire

Du lundi 13 au vendredi 17 décembre 2021



SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

Menu Vegetarien

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Mousse betterave Et chèvre	Salade d'endives aux noix	Salade strasbourgeoise	Quiche de légumes
Escalope de volaille	Filet de poisson frais (selon arrivage)	Boudin noir ou blanc	Paella de légumes
Cœur de blé Choux de Bruxelles	Riz Épinards à la crème	Purée Pommes au four	
laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Entremet vanille	Yaourt nature sucré	Tiramisu aux Spéculoos	Fruits

Viande Normande

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Fromage local suivant livraison : Gruyère de Carrouges, chèvre bleue...

Le chef de cuisine,
M. GRENET

La Gestionnaire,
M^{me} LAURENT

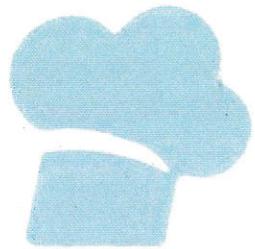


La Principale,
M^{me} THIEBAUX



Nos plats sont
Fabriqués sur
place par le chef
et son équipe

BonAppetit



Restauration scolaire

Du lundi 3 au vendredi 7 janvier 2022



SALAD BAR

SALAD BAR

Menu Vegetarien

SALAD BAR

SALAD BAR

LUNDI 3

MARDI 4

JEUDI 6

VENDREDI 7

Rillettes

Salade carottes,
Raisin et ananas

Crevettes roses

Croque Monsieur

Pâtes *Bio*
à la
Carbonara

Gratin de pâtes
à la Butternut

Rôti de porc

Viande
Normande

Filet de poisson frais

Céréales Indiennes
Endives braisées

Riz
Épinards à la crème

laitage

Laitage

Laitage

Laitage

Cocktail de fruits

Riz au lait

Tarte aux pommes

Fruits

Fromage local suivant livraison : Gruyère de Carrouges, chèvre bleue...

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement



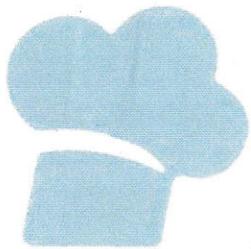
Bon Appétit

Le chef de cuisine,
M. GRENET

La Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



La Principale
M^{me} THIEBAUX



Restauration scolaire

Du lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022



SALAD BAR

SALAD BAR

Repas des 3^{ème}

SALAD BAR

Menu Vegetarien

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Betteraves Maïs	Mousse de thon	Crudités	Flan de légumes
Sauté de bœuf	Moules Frites	Croziflette	Assortiment de 3 purées colorées
Germes de blé		Salade verte	
laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Crème brûlée	Fromage blanc <i>Bio</i>	Brownie crème Anglaise	Viennois assortis

Fromage local suivant livraison : Gruyère de Carrouges, chèvre bleue...

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Le chef de cuisine,
M. GRENET

La Gestionnaire,
M^{me} LAURENT

La Principale,
M^{me} THIEBAUX



Bon Appétit

