






















MENU

Du 11 au 15 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Pastèque	Tomates maïs	Melon
	 Piémontaise	 Salade des îles	 Pamplémousse	 Rillettes cornichon
Plats chauds	  Flan céréalié	 Omelette au fromage	 Poisson sauce citron	 Pad Thai
	Cuisse de poulet rôti	Chipolatas Merguez	Tripes à la mode de Caen	 Emincé de bœuf Marengo
Garnitures	Duo de choux	Semoule	 Pommes vapeur	Pâtes
	Carottes Vichy	 Ratatouille	Patates douces	Jardinière de légumes
Produits laitiers	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	 Yaourt nature ou sucré Bio	 Yaourt nature ou sucré Bio	 Yaourt nature ou sucré Bio	 Yaourt nature ou sucré Bio
Desserts	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	Cocktail de fruits	Fromage blanc	 Tarte aux pommes	Glace
	 Yaourt aux fruits Bio	 Yaourt aux fruits Bio	 Yaourt aux fruits Bio	 Yaourt aux fruits Bio



Tous les plats préparés sont "faits maison"



Agriculture Bio



Produits locaux



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Viande de Porc Française

L'adjointe gestionnaire

Anne DUPRAT

Le Principal

Eric GAUTHIER

