



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade verte

Vinaigrette terroir

(huile, moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique)

Pastèque

Salade parmentière
(pomme de terre, œuf, tomate, olive)

Carottes râpées,
vinaigrette persil

Roulade de volaille et cornichons

Omelette

Egréné de pois à l'asiatique
(oignon, sauce soja, coriandre, gingembre)

Rôti de veau froid

Embrincé de volaille
sauce vallée d'Auge
(crème, jus de pommes, champignon)

Moules sauce marinière
(fumet de poisson, oignon, échalote, persil)

Purée aux carottes

Riz pilaf

Chou romanesco

Haricots beurre à la tomate

Semoule

Chou fleur béchamel
au cheddar

Farfallas

Frites au four

Camembert

Yaourt nature et sucre

Saint Paulin

Fromage frais aux fruits

Froidou

Liégeois au chocolat

Eclair au chocolat

Fruits de saison

Cake à la vanille

Fruits de saison

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Gâteau marbré
Fromage frais sucré
Jus de raisin

Pompon Cacao
Fruit
Jus d'orange

Baguette et miel
Lait
Compote pomme banane

Céréales
Lait
Fruit

Moelleux au citron
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

