


















AU MENU







Semaine du 18 au 22 mai 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Melon</u>		<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>	Radis beurre
	 Emincé bicolore			 Andouille nature 	Taboulé
Plats Pratiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Omelette</u>		<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 Croustillant fromager	 Omelette		 Boulettes végétales sauce estragon	
Accompagnements	<u>Pommes risolées</u>	 <u>Petit pois</u>		<u>Duo de carottes jaunes et orange</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Gouda</u>		 <u>Camembert</u>	 <u>Madeleine</u>
	Yaourt sucré	Petit suisse sucré		Petit suisse aux fruits	
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>liégeois chocolat</u>		<u>Tarte normande</u>	 <u>Yaourt sucré</u>
	Crème dessert vanille				 Fruit frais


Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO
 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux
 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Pain fournis par nos deux boulangeries

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement