

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	30 décembre 2024	31 décembre 2024	1 janvier 2025	2 janvier 2025	3 janvier 2025	
DEJEUNER	Salade de haricots blancs aux légumes	Carottes râpées vinaigrette à l'échalotte		Macédoine de légumes	Cake aux légumes	
	Porc au caramel label rouge / Sauté de dinde au caramel 	Mijoté de bœuf aux épices 		Couscous merguez de bœuf et haut de cuisse de poulet	Poisson pané	
	Spaghetti	Gratin dauphinois		Semoule complète	Carottes et céleri rôtis au thym et aux oignons 	
	Wok de légumes	Embeurrée de choux blanc		Légumes couscous	Pain	Pain
	Pain	Pain		Pain	Emmental	Yaourt sucré équitable
	Fromage fondu " vache qui rit "	Bûche de chèvre		Pomme	Banane au chocolat	
Kiwi	Compote de pomme cassis maison					
GOUTER	Purée de pomme	Poire		Purée de pomme coing	Orange	
	Pain	Madeleine		Brioche tranchée	Pain	
	Confiture d'abricot en pot	Verre de lait 1/2 écrémé			Tartare	

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieure)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)