

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.
DEJEUNER	Céleri aux fruits secs vinaigrette	Carottes rapées pois chiches sauce ranch	Coleslaw	Salade courgettes poivrons	Paté de campagne / Terrine de légumes
	Chipolatas aux herbes / Sauté de dinde au jus	Salade de pâtes brocolis cheddar mozza	Filet de colin basquaise	Carré de porc sauce moutarde / Filet de poulet sauce moutarde	Filet de poulet tandoori
	Pommes de terre sautées	Pain	Riz pilaf	Pommes grenaille	Torsades
	Pain	Pain	Julienne de légumes	Haricots verts	Piperade de légumes
	<b>Vache qui rit</b>	Petits suisse	<b>Emmental</b>	<b>St Môret</b>	Yaourt arôme
Fruit de saison	Compote pomme citron miel	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	
GOUTER	Yaourt nature sucré bio équitable	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme	Purée de pomme abricot
	Pain	Brioche tranchée	Pain	Biscuits croustillants pailloline	Pain
	Beurre doux		Barre de chocolat		<b>Tartare nature</b>

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



100 % 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 supérieur)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAI'S



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)