

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	5 mai 2025	6 mai 2025	7 mai 2025	8 mai 2025	9 mai 2025
DEJEUNER	Salade quinoa lentille bio orange 	Carottes rapées vinaigrette thym citron  	Salade de blé 	<b>Férié</b>	Courgettes rapées vinaigrette olive 
	Paupiette de saumon	Jambalaya végétal 	Haut de cuisse de poulet rotie à l'ail 		Roti de porc à la moutarde / Roti de dinde sauce tomate 
	Pommes vapeur		Printanière de légumes 		Ecrasé de pommes de terre 
	Carottes et champignons 				
	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
	Yaourt nature	<b>Saint Paulin</b>	<b>Munster AOP</b> 		<b>Tartare</b>
	Fruit de saison	Crème caramel	Yaourt aux fruits		Fruit de saison
GOUTER	Purée de pomme poire	Jus d'orange pur jus sans sucre ajouté	Fruit de saison	Verre de lait 1/2 écrémé	Purée de pomme
	Pain 	Pain 	Brioche tranchée 	Pain 	Barre bretonne
	<b>Saint Môret</b>	Beurre doux		Barre de chocolat	

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)