



MENU du 19 au 23 mars



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|----------------------------|-------------------------|---|
| ENTREE | Potage au potiron | Carottes, Mozzarella | Salade de pâtes au thon | Concombres | Salade du chef (salade, tomates, volaille, fromage, maïs) |
| Plat du jour | Roti de porc à l'emmental (#) | Boulettes de bœuf, sauce tomate basilic | Poulet Rôti, crumble d'ail | Couscous (plat complet) | Beignets de calamars, Ketchup |
| | Roti de dinde à l'emmental (uniquement pour les sans porc) | | | | |
| | Duo de choux (brocolis, chou fleur) | Riz aux petits légumes | Poêlé de ratatouille | | Purée crécy (carottes) |
| FROMAGE / LAITAGE | Edam | Rondelet nature | Suisse sucré | Yaourt aromatisé | Fromage blanc sucré |
| DESSERT | Yaourt Pulpé | Blondie aux fruits rouges | Beignet fourré aux pommes | Fuit de saison | Madeleine |

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie