

MENU DU 30 avril au 04 mai 2018

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET CUISON DE MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées	FERIE : JOYEUX 1ER MAI	Salade basque (pomme de terre, tomate, thon)	Tomates, maïs	Macédoine, œuf dur
Plat du jour	Raviolis en gratin (plat complet)		Escalope de volaille, sauce amourette (crème, citron)	Jambon de Paris (#)	Poisson pané
			Jambon de volaille		
			Beignets de brocolis	Frites au four	Chou-fleur béchamel
FROMAGE / LAITAGE	Bûchette (lait mélange)		Tome grise	Brie	Yaourt sucré
DESSERTS	Nappé caramel		Fromage blanc, confiture	Fruit de saison	Gateau au yaourt

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie