







MENU du 28 MAI au 1er JUIN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrettes 	Taboulé	Pamplemousse	Melon	Saucisson sec (#) / Coupelles (SP)
Plat du jour	Œufs durs florentine	 Escalope de volaille, Tandoori	Couscous (plat complet)	Hachis Parmentier (plat complet)	Beignets de calamars, Ketchup
	Gratins de macaronis	Beignets de brocolis	Purée Saint-Germain		Riz au petits légumes, façon risotto
FROMAGE / LAITAGE	Fromage blanc sucré	Emmental	Camembert	Ovale des princes	Yaourt sucré
DESSERT	Palet breton (biscuit)	Fruit de saison 	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Cake aux framboises "maison" 

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie