

Semaine du 03/11 au 09/11

LUNDI JEUDI VENDREDI MARDI Potage crème de carottes à Salade au Bleu, croûtons & Betteraves vinaigrette Mousse de foie la vache qui rit noix Emincé de champignons à * HORS D'ŒUVRE Céleri rémoulade Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes la ciboulette Céréales aux légumes Terrine de saumon sauce Rillettes, cornichons Cervelas vinaigrette cocktail croquants Boulettes de veau aux Cordon bleu sauce tomate Jambon braisé Lieu sauce Dieppoise champignons **PLAT CHAUD Tortis** Ratatouille Riz Haricots verts à l'ail **ET GARNITURES** Poêlée forestière Brocolis au beurre Semoule Trio de céréales (champignons) **LAITAGE** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Crème dessert Fruit frais Pâtisserie Yaourt aromatisé Pommes râpées au citron **DESSERT** Ananas au sirop Fruit frais Fruit frais et au miel Mousse caramel & Fruit frais Compote de pêche carambar



Betteraves vinaigrette
Cordon bleu sauce tomate
Tortis
Brocolis au beurre
Fromage ou Laitage
Crème dessert

Potage crème de carottes à la vache qui rit Jambon braisé Ratatouille Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais

Mousse de foie
Boulettes de veau aux champignons
Riz
Poêlée forestière (champignons)
Fromage ou Laitage
Pâtisserie

Salade au Bleu, croûtons & noix
Lieu sauce Dieppoise
Haricots verts à l'ail
Trio de céréales
Fromage ou Laitage
Yaourt aromatisé





Plat végétarien



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!







Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Le pain provient de la boulangerie Touflet à CAEN

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Semaine du 17/11 au 23/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
RESTABRATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Endives aux noix & ### fromage	Crêpe au fromage	Crème de légumes	Rosette et cornichons
HORS D'ŒUVRE	Poireaux vinaigrette		Rillettes et cornichons	Pamplemousse **
	Salami		Choux râpées au citron	Lentilles corail à l'indienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Calamars à la Romaine	Sauté de volaille Thaï	Saucisse de francfort	Lieu sauce aux crustacés
	Boulgour aux petits légumes	Haricots beurre	Carottes	Riz
	Brocolis	Blé	Lentilles cuisinées	Gratin de potiron au Parmesan
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais **	Novly chocolat	Pâtisserie	Fruit frais
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Abricot melba	Fruit frais **	Entremets chocolat
	Banane au chocolat	Fruit frais 🕌		Compote de pommes
	Endives aux noix & fromage	Crêpe au fromage	Crème de légumes	Rosette et cornichons
	Calamars à la Romaine	Sauté de volaille Thaï	Saucisse de francfort	Lieu sauce aux crustacés
100	Boulgour aux petits légumes	Haricots beurre	Carottes	Riz
	Bracalis	Blá	Lentilles cuisinées	Gratin de notiron au Parmesan





Produits locaux Produits locaux
Le pain provient de la boulangerie Touflet à CAEN



Plat végétarien



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Semaine du 24/11 au 30/11

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI Tortis aux légumes et maïs La coleslaw Potage Potage Salade de lardons. Rémoulade de céleri au **HORS D'ŒUVRE** Riz au thon et petits pois Champignons à la bulgare pommes, et comté cumin Pommes de terre saucisse Pâté forestier Terrine de poisson Taboulé de strasbourg & oignons Paupiette de volaille à la Mijoté de haricots rouge a Mijoté de porc au miel Poisson pané au citron Normande la mexicaine **PLAT CHAUD** Poêlée du chef Frites Petits pois Semoule **ET GARNITURES** Embeurrée de Chou Flageolets Riz Carottes au jus **LAITAGE** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Cocktail exotique Yaourt aromatisé Pâtisserie Fruit frais **DESSERT** Soupe de fruits rouge Fruit frais Fruit frais Mousse chocolat Crème dessert Fruit frais Pêche aux amandes grillées



Potage

Paupiette de volaille à la Normande

Poêlée du chef

Flageolets

Fromage ou Laitage

Tortis aux légumes et maïs

Mijoté de porc au miel

Frites

Embeurrée de Chou

Fromage ou Laitage

Yaourt aromatisé

La coleslaw

Mijoté de haricots rouge a la mexicaine

Petits pois

Riz

Fromage ou Laitage

Pâtisserie

Potage
Poisson pané au citron
Semoule
Carottes au jus
Fromage ou Laitage
Fruit frais





Nat végétarien



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!