

Menus du 3 au 7 mars 2025



| | Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|-----------------------|--|---|--|---|--|
| | Déjeuner | | | | |
| Entrées | Salade verte Quiche au fromage | Carottes rapée /Céleri rémoulade Tomates / Macédoine Rosette beurre | Carottes rapée /Céleri rémoulade Tomates / Macédoine Potage du jour | Carottes rapée /Céleri rémoulade Tomates / Macédoine Potage du jour | Carottes rapée /Céleri rémoulade Tomates / Macédoine Potage du jour |
| Plats au choix | Merguez sauce piquante Aile de raie beurre aux câpres Semoule Carottes au cumin | Roti de dinde, jus au thym Pêche du jour Boullgour Epinards à la crème | Lasagne de bœuf Poisson du jour sauce hollandaise Féculent du jour Choux de Bruxelles au jus Salade verte | Rougail saucisse Pêche du jour Riz safrané Haricots rouges | Crousty fromage sauce cheeddar Poisson du jour Sauce vierge Coquille au beurre Poelée de légumes Carbonara de champignons Bio |
| Fromages | Assortiments de yaourt fermier Fromage portions Fromages normands | Assortiments de yaourts Fromage portions Fromages normands | Assortiment de yaourts Fromage portions Fromages normands | Assortiment de yaourts Fromage portions Fromages normands | Assortiment de yaourts Fromage portions Fromages normands |
| Desserts | PAIN Assiette d'agrumes L'étale de fruits frais | PAIN Assiette d'agrumes Crème chocolat | PAIN Assiette d'agrumes Compote Maison | PAIN Assiette d'agrumes Brownies maison | PAIN Assiette d'agrumes L'étale de fruits frais |
| | Dîner | | | | |
| Entrées | buffet de hors d'œuvres | | | | |
| Plats au choix | Colin meunière Céréales Méditerranéennes | Escalope de dinde vallée d'Auge Spaghetti au beurre | Cari de poulet Riz thaï | Pizza du jour Salade verte | Suggestion du Chef Légumes du jour |
| Fromages | Assortiment de laitages | | | | |
| Desserts | Desserts variés | | | | |

En fonction des contraintes du service, certains menus peuvent être modifiés.

Snacking : Panini mozzarella origan / Panini poulet / chips
vaourt à boire / fruit de saison

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Secrétaire général -
Agent comptable
Willy MARMOL

Chef de cuisine
Didier WING