

Menus du 20 au 24 janvier 2025



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Déjeuner				
Entrées	Salade verte Feuilleté champignon	Carottes rapée / Rémoulade de panais Radis / Macédoine Potage du jour	Carottes rapée / Rémoulade de panais Radis / Macédoine Potage du jour	Carottes rapée / Rémoulade de panais Radis / Macédoine Potage du jour	Carottes rapée / Rémoulade de panais Radis / Macédoine Potage du jour
Plats au choix	Merguez sauce piquante Poisson du jour et son beurre blanc Semoule Carottes au cumin	Roti de porc, jus au thym Pêche du jour Boulgour Epinards à la crème	Boulette de bœuf à la Napolitaine Poisson du jour sauce hollandaise Pomme sautées Choux de Bruxelles au jus	Rougail saucisse Peche du jour Riz safrané Haricots rouges	Crousty fromage sauce cheddar Poisson du jour sauce vierge Coquille au beurre Poelée de légumes Carbonara de champignons Bio
Fromages	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 brûlée	PAIN Assiette d'agrumes Compote Maison	PAIN Assiette d'agrumes Donuts chocolat	PAIN Assiette d'agrumes L'étale de fruits frais
	Dîner				
Entrées	buffet de hors d'œuvres				
Plats au choix	Colin meunière Crééales Méditerranéene	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 jambon emmental / chips
yaourt à boire / fruit de saison

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Secrétaire général -
Agent comptable
Willy MARMOL

Chef de cuisine
Didier WING