

MENUS du 18 au 22 MARS 2024

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Quiche aux fromages</p> <p>Salade</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade à l'Emmental</p> <p>Haché de veau</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de saison</p> <p>Poisson</p> <p>Riz</p> <p>Dessert lacté</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Fruit de saison</p>

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents ((sources de glucides), le bleu, (source de protéines et minéraux.** L'alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits provenant

de l'agriculture biologique 

et des poissons issus de pêche durable 

MENUS du 25 au 29 MARS 2024

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Spaghettis Bolognaise</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de céleri </p> <p>Poisson </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Galette de lentilles vertes</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi </p>	<p>Croque-monsieur </p> <p>Salade </p> <p>Dessert lacté</p>

MENUS du 2 au 5 avril 2024

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade au Surimi</p> <p>Steak haché </p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Pâtisserie « maison »</p>	<p>Salade de concombre</p> <p>Sauté de dinde</p> <p></p> <p>Haricots blancs </p> <p>Yaourt</p>	<p>Aiguillette végétale</p> <p>Semoule  et ratatouille</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Poisson </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>chou-fleur</p> <p>Compote</p>

MENUS du 8 au 12 AVRIL 2024

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Glace</p>	<p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade </p> <p>Liégeois</p>	<p>Betteraves </p> <p>Poisson à la béchamel </p> <p>Blé</p> <p>Compote</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Poulet </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p>

MENUS du 15 au 19 AVRIL 2024

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâtes à la Carbonara </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché </p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Poisson </p> <p>Semoule</p> <p>Glace</p>	<p>Entrée du marché</p> <p>Viande</p> <p>Et légumes variés</p> <p>Desserts au choix</p>