



## Semaine 24

Menu du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024



LUNDI	<p>Salade du jour / Salade de sombrero / Pastèque / Salad' bar</p> <p>Cuisse de poulet rôti / Poisson selon arrivage sauce Dieppoise Coquillettes / Champignons</p> <p>Fromages normands et autres / Yaourts naturels Pêche au sirop / Pot de crème caramel / Crumble poire chocolat / Fruits de saison</p>	<p>Salade du jour / Salade de cervelas / Salade de perles / Pâté de campagne</p> <p>Flan de dinde, sauce provençale Boulgour / Poêlée de légumes</p> <p>Fromages / Yaourts naturels ou sucrés Pâtisserie / Yaourt aux fruits / Compote d'abricot / Fruits de saison</p>
MARDI	<p>Salade du jour / Carottes râpées / Taboulé / Salad' bar</p> <p>Brochette de dinde marinée / Poisson, sauce citron Semoule / Poêlée de poivrons</p> <p>Fromages normands et autres / Yaourts naturels Cake au citron / Cocktail de fruits / Crème gourmande ananas coco / Fruits de saison</p>	<p>Salade du jour / Avocats mayonnaise / Rillettes / Pastèque</p> <p>Crêpinette de porc, sauce moutarde Pomme vapeur / Choux de Bruxelles</p> <p>Fromages / Yaourts naturels ou sucrés Pâtisserie / Abricots au sirop / Crème dessert caramel / Fruits de saison</p>
MERCREDI	<p>Salade du jour / Œufs mayonnaise / Salade de coquille / Salad' bar</p> <p>Galette complète / Poisson selon arrivage sauce Basilic Salade verte / Poêlée carottes-champignons-tomates</p> <p>Fromages normands et autres / Yaourts naturels Ile flottante / Compote pomme framboise / Fruits de saison</p>	<p>Salade du jour / Salade primeur / Macédoine au surimi / Betterave rouge</p> <p>Gratin de pâtes Petits pois carottes</p> <p>Fromages / Yaourts naturels ou sucrés Pâtisserie / Liégeois chocolat / Compote de pomme / Fruits de saison</p>

<p>JEUDI</p>	<p>Salade du jour / Radis / Concombre à la crème / Salade piémontaise / Salad' bar</p> <p>Petit salé grillé / Poisson selon arrivage au beurre blanc Lentilles / Carottes fraîches</p> <p>Fromages normands et autres / Yaourts naturels / Tartelette aux fraises / Crème gourmande spéculoos / Fruits de saison</p>	<p>Salade du jour / Tomate mozzarella / Saucisson sec / Salade de riz au thon</p> <p>Cordon bleu Petits pois carottes</p> <p>Fromages / Yaourts naturels ou sucrés Pâtisserie / Yaourts aromatisés / Ananas au sirop / Fruits de saison</p>
<p>VENDREDI</p>	<p>Salade du jour / Céleri rémoulade / Melon / Salad' bar</p> <p>Steak, sauce brie / Poisson selon arrivage sauce citron Pomme de terre sautées / Légumes du jour</p> <p>Fromages normands et autres / Yaourts naturels / Financiers / Compote de pommes / Liégeois chocolat / Fruits de saison</p>	

L'Attaché d'Administration : N. DRÉAU. **Bleu : fait maison ; rouge : produit local ; vert : produit bio**

Fromages proposés : Camembert, Barbotin, Pont L'évêque, Livarot, Deauville, Pavé d'Auge, Tomme fermière, Comté, Brie, St Nectaire, Emmental, Neufchâtel, St Paulin, Tomme blanche, Coulommiers

Petit Déjeuner : Café, Thé, Lait UHT, Chocolat, Pain de boulangeries artisanales, Beurre, Confiture, Miel, Yaourt nature sucré, Fruits, Céréales, Jus d'orange ou Jus de pomme.

Fruits proposés : Pomme, Pêche, Nectarine, Banane, Kiwi

**PAIN BIO le mardi midi (producteur : Le pain d'Hélène et Rodolphe)**

