

Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 6 au 10 février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots verts et tomates	Salade verte	Crêpe au fromage	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Tartinable carotte, Haricot blanc, fromage fondu
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce paprika et persil	Carbonara* S/P : Sauce aux trois fromages	Roti de dinde (champignon, crème fraîche)	Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges	Merlu PDM sauce crème citronnée
Sa garniture	Carottes au jus de légumes	Torsades	Purée de potiron et pommes de terre		Riz
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Fromage frais Petit Cotentin	Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	Fruit au choix	Lacté saveur chocolat	Fruit au choix	Smoothie ananas passion	Fruit au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable