



SEMAINE DU 12 AU 18 FEVRIER 2024

	LUNDI 12-févr	MARDI 13-févr	MERCREDI 14-févr	JEUDI 15-févr	VENREDI 16-févr
<b>Betteraves vinaigrette</b>		<b>Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</b>		<b>Salade verte</b>	<b>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</b>
Potage aux légumes	X	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X	Chou-fleur sauce cocktail	Potage maison
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
<b>Boulettes à l'agneau au curry</b>	X	<b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>		<b>Raclette Normande* (plat complet, fromage de la ferme de la Quesne)</b>	<b>Saucisse de Francfort* locale</b>
Tarte aux poireaux		Cordon bleu de volaille	X	Rôti de bœuf	Beignets de calamars mayonnaise
				Raclette normande végétale	
Poisson pané		Poisson pané		Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)
<b>Mélange de légumes oriental</b>	X	Purée	X	<b>Pommes vapeur</b>	Farfalle
Semoule		Côtes de blettes béchamel		Carottes	<b>Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)</b>
Haricots verts		Haricots verts		Pommes vapeur	Pommes vapeur
<b>Emmental à la coupe</b>	X	<b>Camembert</b>	X		<b>Crème de gruyère</b>
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé			Petit suisse aromatisé
<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Beignet pomme</b>	X	<b>Fruit</b>	<b>Gélatifié vanille</b>
Madeleine marbrée	X	Coupelle pomme banane		Yaourt aromatisé	X Coupelle pomme



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place