















LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5 du 6-juin au 10-juin

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
	Salade Bar Gaspacho Melon jaune Fenouil aux agrumes		 Œuf dur mayonnaise Melon charentais Piémontaise	Salade Bar Salade coleslaw Iceberg aux dès de jambon  Salami
	Cordon bleu Assiette froide Tortis avocat poulet Papillote de colin aux petits légumes  Wok de porc aux olives	Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg  File de bœuf VBF à la tomate Assiette froide Jambon œuf Panini aux 3 fromages Vendredi les pomme de terre de la Manche Merguez "Marcel l'artisan"		Poisson du marché sauce Nantua  Assiette froide Thon Œuf brouillé au saumon fumé Chou farci  Moussaka provençale
	Ratatouille Pomme vapeur		 Légumes Couscous Semoule BIO aux raisins	Salade verte/Wok de légume Riz
	Camembert BIO 	Le Pain des Boulangeries  Toulorge	Mimolette	 vache qui rit BIO
	Corbeille de fruits Carré chocolat Verrine de fruits frais Entremet vanille	 Les pommes de la corbeille proviennent du verger de la Blottière	Corbeille de fruits Riz au lait Beignet au chocolat Ile flotante	Corbeille de fruits Cone glacé Semoule au lait  Gaufre Mousseline



Plat végétarien



Produit Local



LÉGENDE

Produit de saison



La recette du chef