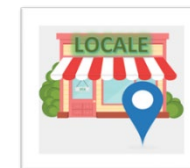


## MENU

### SEMAINE DU 15 NOVEMBRE AU 19 NOVEMBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ŒUF BROUILLE FINES HERBES	VELOUTE DE BUTTERNUT ET CHATAIGNE <u>LOCAL</u>	ENIVE NOIX <u>LOCAL</u>	SAUCISSE AU COUTEAU <u>LABEL ROUGE ET NORMAND</u>
HARICOTS BEURRE ET POMMES GRENAILLE <u>LOCAL</u>	ESCALOPE DE VOLAILLE <u>NORMANDE ***</u>	LASAGNE BŒUF NORMAND	HARCIOTS BLANC FACON CASSOULET <u>LOCAL</u>
CAMEMBERT <u>AOP</u>	COURGETTE SAUTÉES ( <u>LOCAL</u> ) ET RIZ PILAFF	BRIE <u>AOP</u>	FROMAGE FONDU
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME COING MAISON	PÂTISSERIE <u>MAISON</u>	FRUIT DE SAISON

**LEGENDE** \* Local \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N \*\* Viande de bœuf d'origine Française \*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

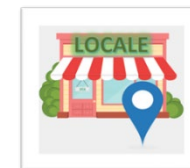
*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)*


Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes.



## MENU

### SEMAINE DU 22 NOVEMBRE AU 26 NOVEMBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI DEFI ASSIETTES VIDES	VENDREDI
RADIS BLANC RAPEE <u>CIRCUIT COURT</u>	DUO CHOU ROUGE ET CHOU BLANC <u>CIRCUIT COURT ET AOP</u>	CREME DE CAROTTE CIRCUIT COURT	PARMENTIER DE BOEUF <u>MSC</u>
PÂTES DU PECHEUR <u>CIRCUIT COURT</u>	VOL AU VENT PIPERADE NORMANDE <u>CIRCUIT COURT</u>	TAJINE DE DINDE <u>LABEL ROUGE</u>	SALADE VERTE
	PATATE DOUCE ET CHAMPIGNONS	SEMOULE ET LEGUMES TAJINE	EMMENTAL <u>AOP</u>
YAOURT LOCAL MT GLACES CIRCUIT COURT	FROMAGE A COQUE ROUGE	GÂTEAU MAISON 	FRUIT DE SAISON

**LEGENDE** \* Local \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N \*\* Viande de bœuf d'origine Française \*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes.





# MENU

## SEMAINE DU 29 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ESCALOPE DE PORC BBC AU JUS	BETTERAVES ET MAIS	POT AU FEU	BOUILLON DE LEGUMES VERMICELLE
LENTILLE	CORDON BLEU MAISON <i>(LOCAL)</i>	POMME VAPEUR ET LEGUMES POT AU FEU	PARMENTIER PANE BRUNOISE DE LEGUMES <i>LOCAL ET BIO</i>
GOUDA	FRITE FRAICHE <i>(LOCAL)</i>	PONT LEVEQUE AOP	YAOURT AUX FRUITS <i>BIO</i>
KAKI	FROMAGE BLANC <i>LOCAL</i>	BANANE FRANCAISE	ORANGE

**LEGENDE** \* Local \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N \*\* Viande de bœuf d'origine Française \*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc,

*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations nos 14 principaux allergènes.





# MENU

## SEMAINE DU 06 DECEMBRE AU 10 DECEMBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CREME DUBARRY	POISSON BOURGUIGNONNE <u>MSC</u>	CRUDITE	BLANQUETTE DE VOLAILLE <u>LABEL ROUGE</u>
<u>TARTE FROMAGE</u>	RISSOTO DE BLE/SALSIFIS	PIECE DE BOEUF* <u>VBF</u>	RIZ PILAFF / POLE FORESTIERE <u>LOCAL</u>
REBLOCHON <u>AOP</u>	2 PETITS SUISSE <u>LOCAL</u>	ECRASE DE PDT CIBOULETTE	CAMEMBERT <u>AOP</u>
FRUIT DE SAISON	MANGUE	YAOURT <u>BIO</u>	COMPOTE

**LEGENDE** \* Local \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N \*\* Viande de bœuf d'origine Française \*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations nos 14 principaux allergènes.

