



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Eperlans frits carottes râpées Salade texane	Tomate Mozza Pâté de Campagne Asperges vinaigrette	terrine de poisson « maison » Salade de quinoa concombre champignons Betteraves vinaigrette	wraps de saison Oeufs mimosa Pain suédois houmous
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Filet de dinde Thym</i> Citron jambon grillé	<i>Merlu sauce agrumes</i> <i>Steak haché</i>	<i>Rougail saucisses</i> <i>Paella</i> riz <i>Choux fleur à la crème</i>	Brochettes
ACCOMPAGNEMENT S <i>(en italique : menu des primaires)</i>	Tortis au beurre Poêlée de courgettes	<i>Pommes sauté</i> Rostis de légumes	Riz <i>Choux fleur à la crème</i>	Frites Salade
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré « BIO » Normand	Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré « bio » Normand	Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré « bio » Normand	Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré « bio » Normand
DESSERTS	compote de pomme maison Cocktail de fruits Mousse au chocolat Fruits au choix	pêche au sirop flan vanille fromage blanc de Normandie Fruits au choix	crumble aux pommes Crème mont blanc vanille Poire au sirop Fruits au choix	Glace Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

M. MAILLARD TURCK

Principal