

Menus du Lundi 27 juin 2022 au Vendredi 1 juillet 2022

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
 <p><i>Salade tomate thon</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Blé</i></p> <p><i>Yaourt</i></p> 	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Paupiette de veau</i></p>  <p><i>Riz</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Compote</i></p> 	 <p><i>Pâté de foie</i></p> <p><i>Lasagnes de légumes</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade piémontaise</i></p>  <p><i>Blanc de poulet</i></p>  <p><i>Crème dessert</i></p> 

Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus :

Les fruits et légumes : Ferme HOUWARD - Saint-Paër

La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair

Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire.

Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages