












Menus du Lundi 20 juin 2022 au Vendredi 24 juin 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <p><i>Salade Marco Polo</i> </p> <p><i>Roti de porc froid</i> </p> <p><i>Compote</i></p>	<p><i>Céleri</i> </p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p><i>Pommes de terre rissolées</i></p> <p><i>Yaourt</i></p> 	 <p><i>Betteraves</i> </p> <p><i>Boulettes d'agneau</i> </p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Croque monsieur</i> </p> <p><i>Glace</i></p> 

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

Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD - 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