

24	Midi			Soir		
	Entrées	Plats chauds	Desserts	Entrées	Plats chauds	Desserts
<b>Lundi 14</b>	entrées variées	Magret de canard lieu *** Pomme noisette Brocolis bio	salade de fruits Yaourt assorti		assiette anglaise	dessert du jour
<b>Mardi 15</b>	entrées variées	Saucisse poisson du jour *** Riz pilaf bio Ratatouille	profiteroles chocolat *** Yaourt assorti		assiette anglaise	dessert du jour
<b>Mercredi 16</b>	entrées variées	Saumon sauce estragon Pavé de dinde sauce moutarde *** Fusillis bio Tomates provençales	mousse chocolat* *** Yaourt assorti		Lasagnes bolognaise *** Salade verte	dessert du jour
<b>Jeudi 17</b>	entrées variées	jambon braisé sauce Poisson du jour *** Frites Haricots verts bio	coupe liégeoise *** fraises *** Yaourt assorti		assiette anglaise	dessert du jour
<b>Vendredi 18</b>	entrées variées	Rôti de dinde Lieu 😊 *** Risotto de fregola 😊 Poêlée de légumes	cookies chocolat* *** ananas *** Yaourt assorti			

**Petit déjeuner :** Café, thé, lait bleu blanc cœur, jus d'orange, chocolat bio, baguette tradi et bio, beurre, confiture bio, miel, céréales, yaourt, fruits.

**\*Fromages proposés Ex:** Camembert, Livarot, Pont L'éveque, tome fermière, crémeux du mont st michel, neufchâtel, chèvre frais....

**Tous nos yaourts, le fromage blanc, le beurre sont locaux (la ferme Souillet à Marcey les Grèves ou la ferme Pivette et Pal orette à Saint senier/avranches. Les préparations à base de lait sont réalisées avec du lait de la ferme Souillet à Marcey les Grèves ou du lait bleu blanc coeur. La crème fraîche de la ferme Mesnilaite à Saint Martin de Landelles Légumes et fruits frais (\*) Préparations réalisées maison.**



Toutes nos viandes sont françaises. (bœuf et porc normands) -



Produits Bio. Menu conseillé 😊 plat végétarien