





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Surimi mayonnaise	Salade de croûtons, tomate, parmesan	Carottes râpées HVE 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Rôti de porc de « la  Trappe de Bricquebec » Printanière de légumes	P'tit brin de veau à l'emmental Flageolets	Gratin de courgettes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	/	/	/
DESSERT	Cerise, Nectarine, Pomme	Yaourts nature	Compote HVE 	Tarte aux pommes « Maison » 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien \***

 **Produit issu de l'agriculture biologique\***

 **Repas à thème**

**LA CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**