











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de campagne de la Trappe de Bricquebec  	Salade croûtons et emmental	Pastèque	Œufs mayonnaise BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quiche Lorraine « maison » Salade	Parmentier de poisson	Haché de veau Pâtes	Cordon végétal Poêlée de légumes BIO 
PRODUIT LAITIER	/	/	Fromage local 	/
DESSERT	Yaourt Bio 	Fraise chantilly 	Tiramisu « maison » 	Riz au lait « Pivette et Palorette »  

 **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**