










SIVOS DES ILES DE LA SEINE






MENUS DE LA CANTINE DU 05 AU 09 FEVRIER 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE DE PATES AU SURIMI	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE	SALADE DEAUVILLAISE (<i>chou blanc, dès de jambon, gruyère</i>)
 ESCALOPE DE VOLAILLE VALLEE D'AUGE	 ROTI DE PORC SAUCE DIABLE	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE POISSON THYM CITRON
PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS BEURRE		BEIGNETS DE BROCOLIS
CHANTENEIGE	BUCHETTE	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT PULPE
MOUSSE AU CHOCOLAT	 FRUIT DE SAISON	 GATEAU AU YAOURT MAISON	GAUFRETTE QUADRO

 produits de saison
 viande bovine française

 viande porcine française
 volaille française

 produit fait maison
 région haute normandie

 produits locaux