HARCOURT

SEMAINE DU 1er AU 7 MAI 2023 LUNDI **VENDREDI** 5-mai 2-mai 3-mai 4-mai 1-mai <u>Pommes de terre</u> Macédoine mayonnaise <u>vinaigrette</u> Couscous aux boulettes <u>d'agneau</u> <u>Poisson pané</u> (plat complet) Cordon bleu de volaille Pommes vapeur <u>Haricots verts</u> Camembert Coupelle pomme <u>Tartelette pomme cannelle</u> Yaourt aromatisé





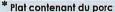




Les produits locaux



Les produits biologiques



generale di angle du 30 septembre 2011 voluir à inqualité nun l'ocurele en redreuelle scolaire



HARCOURT

SEMAINE DU 8 AU 14 MAI 2023

LUNDI	08-mai	MARDI	9-mai	MERCREDI	10-mai	JEUDI	11-mai		12-mai
						<u>Crêpe au fromage</u> <u>(entrée)</u>			
		Paupiette de veau sauce tomate							
						<u>Jambon blanc*</u>		Saucisse de Francfort*, local	
								<u> </u>	
								Lentilles cuisinées (Ferme du Coudroy)	
		<u>Boulgour</u>				<u>Torti</u>			
								<u>Petit suisse aromatisé</u>	
		<u>Coulommiers</u>							
		<u>Fruit</u>				Mousse au chocolat		Tranche de quatre quarts	









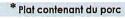
vlande bovine d'origine française



Les produits locaux



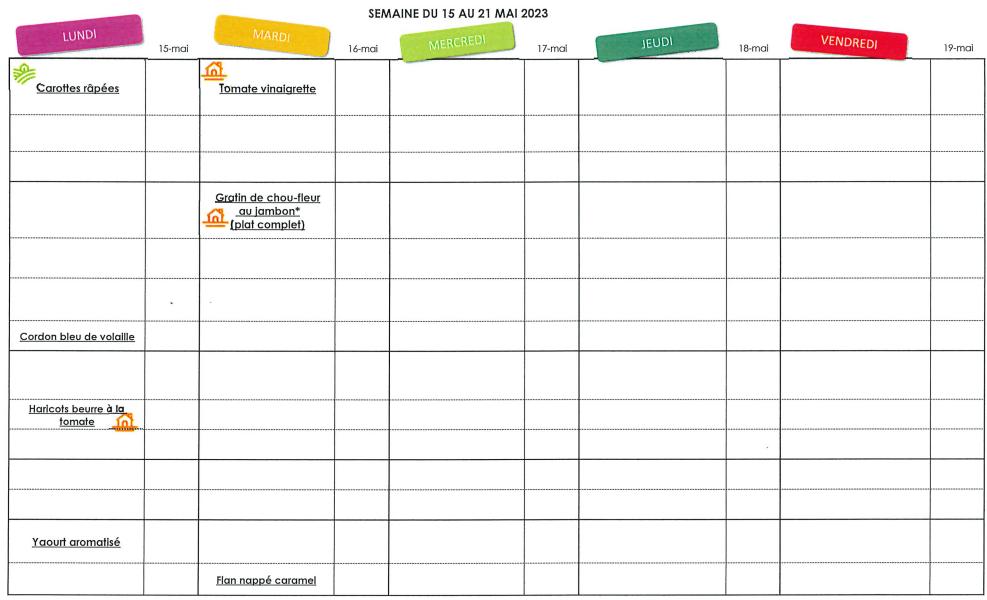
Les produits biologiques



te mena sautone est confirme à l'oriete da 30 replembre 2014 relatif à la qualité turifonante on residuación sociale



HARCOURT









Plat végétarien



viande bovine d'origine française



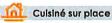
Les produits locaux



Les produits biologiques



sa sculigne est conforme (d'anete du 10 septembre 2011 relutre de qualité mutificamelle en restauration scalat



Menus à nous retourner avant le 6 avril 2023

SEMAINE DU 22 AU 28 MAI 2023

LUNDI	22-mai	MARDI	23-mai	MERCREDI	24-mai	MEXICO	25-mai	VENDREDI	26-mai
						Salade tomate, maïs et avocat		<u>Pastèque</u>	
		Saucisson à l'ail*							
		*				<u>a</u>			
,		Rôti de porc froid, local*				Emincé de bœuf sauce Mexicaine			
<u>Saucisse fumée*</u>								,	
								<u>Poisson pané</u>	
Pommes vapeur		<u>Haricots verts</u>				<u>Riz</u>		<u>Torti</u>	
Petit moulé ail et fines herbes									
						4-		Yaourt abricot de la Ferme	
						Entremets vanille		du Coudroy	
<u>Madeleine</u>		Mousse au chocolat							





Plat végétarien



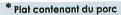
viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques







			SEA	MAINE DU 29 MAI AU 4 J	UIN				
LUNDI	29-mai	MARDI	30-mai	MERCREDI	31-mai	JEUDI	1-juin	VENDREDI	2-juin
								Melon_	
						<u>Pâté de foie*</u>			
						Emincé de volaille au paprika		Chipolatas locales*	
		Accras de morue							
,									
		<u>Semoule</u>	<u>50</u>						
		Mélange oriental	<u>50</u>			<u>Blé</u>		Pommes vapeur	
		Neufchâtel au lait cru AOP							
						Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot			
		<u>Yaourt aromatisé</u>				,		<u>Fruit</u>	



viande bovine d'origine française

Plat végétarien



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

