

Menus : semaine du 31 août 2026

	Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Hors d'œuvre		Betteraves rouges bio et vinaigrette balsamique	Concombre Tzarziki	Toast au maroille
Plat du jour		Bolognaise de bœuf local aux tomates fraîches pâtes et fromage râpé	Filet de poisson frais selon ar- rivage Sauce Vallée d'Auge (crème, cidre, moutarde, échalote) Riz créole haricots verts à l'ail	Sauté de porc façon carbon- nade flamande Potatoes Salade verte locale
Dessert		Compote pommes et fraise	Crème dessert fermière locale au chocolat	Tarte aux sucres