

MENU DE LA SEMAINE N°11 - 2024

LUNDI 11/03	MARDI 12/03	MERCREDI	JEUDI 14/03	VENDREDI 15/03
<b>ENTREES</b>				
Feuilleté au fromage (l)	Chou rouge vinaigrette		Salade iceberg	Velouté de légumes
<b>PLATS</b>				
Saucisse(s) de volaille	Bolognaise de boeuf		Oeufs brouillés à la tomate	Colin, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Gratin de chou fleur à la béchamel	Macaroni		Pommes de terre rissolées	Riz
			Brocolis	Haricots beurre
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Moelleux aux pommes maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°12 - 2024

LUNDI 18/03	MARDI 19/03	MERCREDI	JEUDI 21/03	VENDREDI 22/03
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Cèleri rémoulade		Salade iceberg, croûtons	Taboulé
<b>PLATS</b>				
Blanquette de volaille	Oeufs durs		Rôti de porc au jus *	Nuggets de poisson, ketchup
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
			Alternative SP (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule	Pommes de terre vapeur		Haricots blancs à la tomate	Coquillettes
	Epinards à la béchamel		Carottes	Chou romanesco à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Sablé de Retz (l)		Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

## MENU DE LA SEMAINE N°13 - 2024



LUNDI 25/03	MARDI 26/03	MERCREDI	JEUDI 28/03	VENDREDI 29/03
<b>ENTREES</b>				
Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio		Salade iceberg	Oeuf dur mayonnaise
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc à la normande *	Brandade de poisson (plat complet)		Quiche savoyarde végétarienne (plat)	Boulettes d'agneau, sauce tomate
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne			Haricots verts	Riz
Fondue de poireaux				Brocolis
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage portion (I)	Fromage à la coupe [C]		Fromage à la coupe [C]	Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Dessert à la vanille (I)		Fruit de saison Bio	Gâteau de Pâques chocolat vermicelles

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

### INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°14 - 2024

LUNDI	MARDI 02/04	MERCREDI	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
<b>ENTREES</b>				
	Salade de riz, maïs, cornichons		Radis, beurre	Salade iceberg, croûtons
<b>PLATS</b>				
	Saucisse(s) de volaille		Poulet basquaise	Poisson pané, ketchup
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Lentilles Gumi à la tomate		Macaroni	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
				Gratin de chou fleur
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
	Compote (V)		Clafoutis aux fruits maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°15 - 2024

LUNDI 08/04	MARDI 09/04	MERCREDI	JEUDI 11/04	VENDREDI 12/04
<b>ENTREES</b>				
Pâté de foie, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées Bio	Taboulé
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde aux épices douces			Rôti de porc au jus *	Blanquette de poisson
Alternative VG (plat)	Nuggets végétariens, ketchup		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
			Alternative SP (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin			Riz
Haricots verts	Carottes		Haricots blancs à la tomate	Brocolis
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage portion (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Brownie maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°16 - 2024

LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI	JEUDI 18/04	VENDREDI 19/04
<b>ENTREES</b>				
Crêpe au fromage	Saucisson, cornichons * Alternative VG (entrée) Alternative SP (entrée)		Carottes râpées Bio	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Tranche de jambon * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Couscous poulet Alternative VG (plat)		Omelette nature	Brandade de poisson (plat complet) Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes, sauce tomate (livrée séparément) Fondue de poireaux	Semoule Légumes à couscous		Frites, ketchup Haricots verts	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage portion (I)	Fromage à la coupe [C]		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison Bio	Fruit de saison		Gâteau de Savoie maison au sucre glace	Compote (V)

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2024

LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Feuilleté au fromage (l)	Radis, beurre			
<b>PLATS</b>				
Saucisse(s) *	Daube de boeuf à la tomate			
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz	Penne			
Haricots plats	Carottes			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage			
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Galette pur beurre (l)			

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°20 - 2024

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
<b>ENTREES</b>				
Salade de blé, maïs	Radis, beurre		Concombres sauce au fromage blanc	Taboulé
<b>PLATS</b>				
Emincé de volaille à la normande	Chiffonnade de boeuf au jus (servi séparément)		Pizza margherita	Poisson pané MSC, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Petits-pois	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Haricots verts	Macaroni
Carottes				Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus



MENU DE LA SEMAINE N°21 - 2024

LUNDI	MARDI 21/05	MERCREDI	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
<b>ENTREES</b>				
	Betteraves vinaigrette		Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
<b>PLATS</b>				
	Sauté de dinde à la tomate		Lasagnes au bœuf (plat complet)	Marmite du pêcheur
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Riz			Semoule
	Courgettes			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Fromage à la coupe [C]		Laitage	Fromage portion (I)
<b>DESSERTS</b>				
	Fruit de saison		Madeleine (I)	Flan pâtissier maison

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°22 - 2024



LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
<b>ENTREES</b>				
Saucisson à l'aïl, cornichon *	Concombres vinaigrette		Antipasti (salade iceberg, tomate, mozzarella)	Quiche au fromage (entrée)
<b>PLATS</b>				
Saucisse(s) de volaille Alternative VG (plat)	Oeufs durs mayonnaise (plat)		Carbonara * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Merlu, sauce provençale Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Haricots verts	Taboulé		Penne	Riz Champignons
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Fromage portion (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison Bio	Compote (V)		Torta caprese (fondant au chocolat, sucre glace) maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°23 - 2024

LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
<b>ENTREES</b>				
Salade camarguaise (riz, tomates, thon, oeuf) Alternative VG (entrée)	Radis, beurre		Pastèque	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Cordon bleu de dinde *, ketchup Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Couscous boulettes de boeuf Alternative VG (plat)		Tarte au fromage (plat)	Colin, sauce citronnée Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre vapeur Haricots beurre	Semoule Légumes à couscous		Carottes	Coquillettes Bio Gratin de blettes à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Sablé de Retz (l)		Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Filipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°24 - 2024

LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Tomates vinaigrette	Melon
<b>PLATS</b>				
Saucisse(s) de volaille	Omelette nature		Rôti de porc, sauce normande *	Beignets de calamars à la romaine, ketchup
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
			Alternative SP (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Lentilles Gumi à la tomate	Macaroni, sauce tomate (livrée séparément)		Riz	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
			Haricots verts	Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage à la coupe [C]		Fromage portion (l)	Laitage (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Tarte fine aux pommes maison	Compote (V)

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°25 - 2024

LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
<b>ENTREES</b>				
Salade de pâtes	Pastèque		Oeuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc à la tomate *	Couscous poulet		Pizza margherita	Quenelle(s) de brochet gratinée(s), sauce aurore
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs cuisinés	Semoule		Haricots beurre	Riz
Carottes	Légumes à couscous			Dés d'aubergines à la tomate
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]		Fromage à la coupe [C]	Fromage portion (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Glace ou liégeois (l)		Fruit de saison Bio	Clafoutis aux fruits maison

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°26 - 2024

LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI	JEUDI 27/06	VENDREDI 28/06
<b>ENTREES</b>				
Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque		Melon	Tomates vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Tortellini au boeuf, sauce tomate (plat complet)	Emincé de dinde aux épices douces		Oeufs brouillés	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat complet)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Riz		Pommes de terre vapeur	Coquillettes à la crème
	Gratin de courgettes à la béchamel		Petits-pois / carottes	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage à la coupe [C]		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Laitage (I)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (I)		Roulé à la confiture maison	Compote (V)

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°27 - 2024



LUNDI 01/07	MARDI 02/07	MERCREDI	JEUDI 04/07	VENDREDI 05/07
<b>ENTREES</b>				
Pâté de campagne, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Pastèque	Melon
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Saucisse(s) de volaille	Hot dog maison *			Colin, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Bolognaise végétarienne	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Frites, ketchup	Salade de tomate, vinaigrette		Penne	Riz
				Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage à la coupe [C]		Fromage portion (l)	Laitage (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Glace ou liégeois (l)		Flan pâtissier maison	Compote (V)

\* Présence de porc

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement*

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde  
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus