

MENU DE LA SEMAINE N°40

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Taboulé	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Carottes râpées Bio	Saucisson, cornichons * Alternative VG (entrée) Alternative SP (entrée)
PLATS				
Blanquette de dinde Alternative VG (plat)	Rôti de porc, sauce normande * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)		Quiche savoyarde (plat complet)	Colin, sauce provençale Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits-pois Carottes HVE	Semoule		Salade verte vinaigrette	Coquillettes Bio Brocolis à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit fromage fondu (l)	Tomme blanche Montsalvy à la coupe (C)
DESSERTS				
Raisin	Compote (V)		Roulé à la confiture maison	Banane Bio

* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

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


ECOLE PAUL LANGEVIN _GRAVIGNY
DU LUNDI 02 OCTOBRE 2023 AU VENDREDI 13 OCTOBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°41

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Betteraves Bio vinaigrette	Concombres vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette
PLATS				
Sauté de porc à la tomate *	Rôti de dindonneau au jus		Gratin de pâtes à la crème et au fromage	Poisson selon arrivage, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Flageolets		Haricots verts	Riz
Courgettes à la béchamel				
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré Bio (l)		Petit moulé nature (l)	Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)
DESSERTS				
Poire conférence	Compote de pomme		Cake aux fruits maison	Raisin

* Présence de porc

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

<p>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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>	<p align="center">INFOS FOURNISSEURS</p>
<p>Signes de qualité :</p> 	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>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</p>