

SEMAINE DES SAVEURS NORMANDES _ La Normandie est à l'honneur



LUNDI 09/10	MARDI 10/10	MERCREDI	JEUDI 12/10	VENDREDI 13/10
ENTREES				
Betteraves Bio vinaigrette	Concombres vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette
PLATS				
Sauté de porc normand à la tomate *	Rôti de volaille normande au jus		Gratin de pâtes à la crème et au fromage de Normandie	Poisson selon arrivage, sauce à la normande
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Lentilles Gumi à la crème fraiche		Haricots verts	Riz
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc nature sucré la Ferme des Peupliers (V)	Petit moulé nature (I)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Fromage de Normandie à la coupe (C)
DESSERTS				
Pomme de Normandie	Compote (V)		Cake normand aux pommes maison	Poire de Normandie

* 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