

MENU DE LA SEMAINE N°42 - 2024



LUNDI 16/10	MARDI 17/10	MERCREDI	JEUDI 19/10	VENDREDI 20/10
<b>ENTREES</b>				
Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette		Pico de gallo (tomates, concombres, oignons)	Carottes râpées Bio
<b>PLATS</b>				
Blanquette de volaille	Rôti de porc au jus *			Filet de merlu, sauce aurore
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Chili sin carne	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Petits-pois	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin			
Carottes HVE	Brocolis à la crème		Riz	Macaroni
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage blanc nature sucré (V)	Edam à la coupe (C)		Yaourt nature sucré (I)	Cantal AOP à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Crème au chocolat (I)		Pan de elote (gâteau mexicain au maïs)	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°45 - 2024

LUNDI 06/11	MARDI 07/11	MERCREDI	JEUDI 09/11	VENDREDI 10/11
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio		Oeuf dur mayonnaise	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Sauté de boeuf, sauce tomate	Nuggets de volaille, sauce tartare		Pizza margherita (plat complet)	Poisson selon arrivage, sauce à la crème
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Flageolets	Coquillettes Bio			Semoule
Haricots verts	Chou romanesco			Carottes HVE à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)	Fromage de Normandie à la coupe (C)		Saint-Paulin à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Crème à la vanille (l)		Fruit de saison Bio	Roulé à la confiture 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°46 - 2024

LUNDI 13/11	MARDI 14/11	MERCREDI	JEUDI 16/11	VENDREDI 17/11
<b>ENTREES</b>				
Rillettes de poisson maison Alternative VG (entrée)	Carottes râpées Bio / chou blanc Bio (servis séparément)		Salade iceberg	Velouté de pois cassés Gumi
<b>PLATS</b>				
Emincé de dinde à la normande Alternative VG (plat)	Chiffonnade de boeuf au jus Alternative VG (plat)		Bolognaise végétarienne	Nuggets de poisson, ketchup Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Frites, ketchup	Gratin dauphinois		Macaroni	Riz Brocolis à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit Filou aux fruits (l)	Cantal AOP à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau aux pommes maison	Fruit de saison 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 – 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°47 - 2024

LUNDI 20/11	MARDI 21/11	MERCREDI	JEUDI 23/11	VENDREDI 24/11
<b>ENTREES</b>				
Quiche lorraine (entrée) *				
Alternative VG (entrée)	Carottes râpées Bio		Salade iceberg	Soupe vermicelles tomate
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Blanquette de volaille			Sauté de porc normand à la tomate *	Colin, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Omelette au fromage		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
			Alternative SP (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule			Coquillettes Bio	Purée de lentilles corail Gumi
Haricots verts	Pommes de terre rissolées		Poireaux à la béchamel	Carottes HVE Vichy
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit fromage fondu (l)	Tomme blanche Montsalvy à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Flan pâtissier 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°48 - 2024

LUNDI 27/11	MARDI 28/11	MERCREDI	JEUDI 30/11	VENDREDI 01/12
<b>ENTREES</b>				
Velouté de chou fleur	Betteraves Bio vinaigrette		Carottes râpées Bio	Feuilleté au fromage (l)
<b>PLATS</b>				
Carbonara *	Rôti de porc au jus *			Merlu, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Quiche au fromage (plat complet)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne	Frites, ketchup			Brocolis à la crème
				Pommes de terre vapeur
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Yaourt nature sucré (l)	Mimolette à la coupe (C)		Vache picon (l)	Edam à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison		Roulé à la confiture maison	Fruit de saison 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 – 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°49 - 2024

LUNDI 04/12	MARDI 05/12	MERCREDI	JEUDI 07/12	VENDREDI 08/12
<b>ENTREES</b>				
Pâté de foie, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Soupe vermicelles tomate		Carottes râpées Bio	Céleri, sauce fromage blanc
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Emincé de volaille à la normande	Rôti de dinde, sauce tomate			Poisson pané MSC, ketchup
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Lasagnes végétariennes (plat complet)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Epinards à la béchamel	Lentilles Gumi			Coquillettes Bio
Riz pilaf	Carottes HVE			Chou romanesco à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré Bio (l)		Gouda à la coupe (C)	Petit fromage fondu (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison		Crème au chocolat (l)	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°50 - 2024

LUNDI 11/12	MARDI 12/12	MERCREDI	JEUDI 14/12	VENDREDI 15/12
<b>ENTREES</b>				
Saucisson, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Carottes râpées Bio		Salade hollandaise (salade, edam, gouda)	Betteraves Bio vinaigrette
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde aux épices douces	Gratin de pâtes à la crème et au fromage (plat complet)		Rôti de volaille, sauce normande	Poisson selon arrivage, sauce à l'armoricaine
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule			Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz
			Gratin de chou fleur	Brocolis à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Vache picon (I)	Petit Filou aux fruits (I)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		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

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

MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2024



LUNDI 18/12	MARDI 19/12	MERCREDI	JEUDI 21/12	VENDREDI 22/12
<b>ENTREES</b>				
Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges)	Carottes râpées Bio		Cake saumon et fromage Alternative VG (entrée)	Betteraves Bio vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Oeufs durs	Cassoulet au porc * (plat complet) Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)		Emincé de volaille sauce forestière Alternative VG (plat)	Marmite du pêcheur, sauce aurore Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio, sauce tomate Epinards à la béchamel			Pommes noisettes Haricots verts	Riz Carottes HVE à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Cantal AOP à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Clémentine	Emmental à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Flan nappé caramel (l)	Fruit de saison		Bûche de Noël maison	Fruit de saison 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 – 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°2 - 2024

LUNDI 08/01	MARDI 09/01	MERCREDI	JEUDI 11/01	VENDREDI 12/01
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Soupe vermicelles tomate		Carottes râpées Bio	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Raviolis pur boeuf	Rôti de porc au jus *		Omelette au fromage	Poisson selon arrivage, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Haricots blancs cuisinés		Penne	Riz
	Carottes HVE Vichy		Haricots beurre	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Petit fromage frais aux fruits Bio		Cantafrais (I)	Saint-Paulin à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Compote (I) et biscuits	Fruit de saison		Galette des rois 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°3 - 2024

LUNDI 15/01	MARDI 16/01	MERCREDI	JEUDI 18/01	VENDREDI 19/01
<b>ENTREES</b>				
Crêpe au fromage	Salade verte, croutons		Carottes râpées Bio	Velouté de potiron
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc normand à la tomate *	Hachis parmentier de boeuf (plat complet)		Pizza margherita (plat complet)	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)				Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative VG (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule				Petits-pois
Haricots verts				Chou romanesco à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Cantal AOP à la coupe (C)	Tomme blanche Montsalvy à la coupe (C)		Petit fromage fondu (l)	Gouda à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Semoule au lait maison	Fruit de saison 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 – 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°4 - 2024

LUNDI 22/01	MARDI 23/01	MERCREDI	JEUDI 25/01	VENDREDI 26/01
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Salade de chou blanc Bio aux raisins secs		Salade iceberg	Carottes râpées Bio
<b>PLATS</b>				
Chipolatas *	Daube de boeuf à la tomate		Quiche savoyarde végétarienne (plat)	Colin, sauce aurore
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre rissolées, ketchup	Riz pilaf		Brocolis à la crème	Macaroni
	Haricots verts			Epinards à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré (V)		Petit Filou aux fruits (I)	Emmental à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison		Roulé à la confiture maison	Crème au chocolat (I)

\* 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°5 - 2024



LUNDI 29/01	MARDI 30/01	MERCREDI	JEUDI 01/02	VENDREDI 02/02
<b>ENTREES</b>				
Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette		Salade hollandaise (salade, edam, gouda)	Crêpe au fromage
<b>PLATS</b>				
Gratin de pâtes à la crème et au fromage (plat complet)	Chiffonnade de boeuf au jus Alternative VG (plat)		Tranche de jambon * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Poisson selon arrivage, sauce crustacés Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Flageolets Pommes de terre vapeur		Penne, sauce tomate Salsifis	Riz Brocolis à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Saint-Paulin à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Vache picon (l)	Mimolette à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison Bio	Fruit de saison		Brownie maison	Crêpe sucrée

\* 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°6 - 2024

LUNDI 05/02	MARDI 06/02	MERCREDI	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio		Velouté de légumes	Salade iceberg, croûtons
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde à la tomate Alternative VG (plat)	Oeufs durs		Lasagnes au boeuf (plat complet) Alternative VG (plat)	Poisson meunière, citron Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Frites	Purée pommes de terre et lentilles corail à la crème			Petits-pois Potiron à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Emmental à la coupe (C)	Petit fromage fondu (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Fruit de saison Bio	Moelleux aux pommes 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°7 - 2024**

LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI	JEUDI 15/02	VENDREDI 16/02
<b>ENTREES</b>				
Taboulé	Salade iceberg		Carottes râpées Bio	Quiche au fromage (entrée)
<b>PLATS</b>				
Rôti de porc au jus *	Raclette (plat complet) *		Riz cantonnais végétarien (plat complet), sauce tomate (servie séparément)	Filet de merlu, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne				Blé
Choux de Bruxelles				Gratin de chou fleur à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage blanc nature sucré La Ferme des Peupliers (V)	Yaourt nature sucré (l)		Vache picon (l)	Edam à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Flan pâtissier 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°8 - 2024

LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Cèleri rémoulade		Carottes râpées Bio	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc à la normande *	Couscous poulet		Lasagnes végétariennes (plat complet)	Poisson pané MSC, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre vapeur	Semoule			Coquillettes Bio
	Légumes à couscous			Chou romanesco à la crème
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe (C)	Fromage de Normandie à la coupe (C)		Petit fromage fondu (l)	Gouda à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison Bio		Roulé à la confiture maison	Crème à la vanille (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