

MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2026



LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI	JEUDI 07/05	VENDREDI
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette			
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Blanquette de poisson		Saucisse de Francfort *	
Nems aux légumes, sauce	Crêpe au fromage		Nuggets végétariens, ketchup	
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Coquillettes		Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail	
	Chou-fleur à la béchamel		Choucroute	
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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 - 2026

LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Carottes râpées			
PLATS				
Carbonara *	Chili con carne			
Bolognaise végétarienne	Chili sin carne			
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	Riz			
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
DESSERTS				
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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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 - 2026

LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
ENTREES				
			Salade iceberg	
PLATS				
Saucisses de Strasbourg *	Bolognaise végétarienne		Rôti de porc au jus *	Colin crème de poivron
			Feuilleté au fromage	Omelette (l), sauce tomate
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	Macaroni Bio		Penne Carottes braisées	Frites
PRODUITS LAITIERS				
Verre de lait Bio (V)	Edam à la coupe (C)			Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Madeleine (l)	Fruit de saison		Gâteau 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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 - 2026

LUNDI	MARDI 26/05	MERCREDI	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
ENTREES				
	Salade de pâtes		Tomates vinaigrette	Salade iceberg
PLATS				
	Cordon bleu de dinde, ketchup		Oeufs durs mayonnaise	Brandade de poisson
	Nuggets végétariens, ketchup			Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
	Blé		Salade pommes de terre, maïs, cornichons (accompagnement plat froid)	(plat complet)
	Haricots plats			
PRODUITS LAITIERS				
	Yaourt aromatisé			
DESSERTS				
			Gâteau au chocolat 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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 - 2026



Repas bistrot parisien

LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
ENTREES				
	Concombre à la crème		Pâté de campagne, cornichons *	
			Céleri rémoulade	
PLATS				
Feuilleté au fromage	Boulettes d'agneau, sauce tomate		Croque-monsieur *	Blanquette de poisson
	Bolognaise végétarienne		Croque-fromage	Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
Ratatouille	Penne		Salade iceberg vinaigrette	Riz
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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°24 - 2026

LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
ENTREES				
	Salade iceberg		Tomates vinaigrette	
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Sauté de dinde à la tomate		Oeufs durs	Poisson meunière, citron
Nuggets végétariens	Omelette (l), sauce tomate			Samoussa aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles locales Bio	Ratatouille		Salade pommes de terre, maïs, cornichons (accompagnement plat froid)	Penne
Carottes	Riz			
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)				Petit moulé nature (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (l)		Gâteau 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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 - 2026

LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
ENTREES				
Salade américaine (salade, maïs, tomate)			Salade iceberg	
PLATS				
Carbonara *	Oeufs brouillés	Boulettes d'agneau, sauce épices douces		Brandade de poisson
Bolognaise végétarienne		Falafels, sauce	Hachis végétarien	
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	Pommes de terre Vauquelin	Riz	(plat complet)	
		Ratatouille		
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)	Verre de lait Bio (V)		
DESSERTS				
Fruit de saison	Gâteau au yaourt 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fijpou (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 - 2026

LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
ENTREES				
	Pastèque		Salade iceberg	
PLATS				
Cordon bleu de dinde, ketchup	Sauté de porc à la normande *		Quiche savoyarde végétarienne	Beignets de calamars à la romaine, ketchup
Nuggets végétariens	Crêpe au fromage			Omelette nature (l)
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Semoule		(plat complet)	Riz
	Légumes aux pois chiches			Carottes braisées
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)				Petit moulé nature (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Compote (V)	Moelleux aux poires 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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 - 2026



LUNDI 29/06	MARDI 30/06	MERCREDI	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
ENTREES				
Tomates vinaigrette				
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Oeufs durs mayonnaise		Paëlla au poulet	
Crêpe au fromage			Paëlla VG	Pique-nique
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni Bio	Taboulé (accompagnement plat froid)		(plat complet)	
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (I)		Sévillan maison (moelleux à l'orange)	

* 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 : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (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