

MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2026



LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI	JEUDI 07/05	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
	Betteraves vinaigrette			
<b>PLATS</b>				
Sauté de poulet basquaise	Blanquette de poisson		Saucisse de Francfort *	
Nems aux légumes, sauce	Crêpe au fromage		Nuggets végétariens, ketchup	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz	Coquillettes		Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail	
	Chou-fleur à la béchamel		Choucroute	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Verre de lait Bio (V)	
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Carottes râpées			
<b>PLATS</b>				
Carbonara *	Chili con carne			
Bolognaise végétarienne	Chili sin carne			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio	Riz			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
			Salade iceberg	
<b>PLATS</b>				
Saucisses de Strasbourg *	Bolognaise végétarienne		Rôti de porc au jus *	Colin crème de poivron
			Feuilleté au fromage	Omelette (l), sauce tomate
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs à la tomate	Macaroni Bio		Penne Carottes braisées	Frites
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Verre de lait Bio (V)	Edam à la coupe (C)			Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Salade de pâtes		Tomates vinaigrette	Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
	Cordon bleu de dinde, ketchup		Oeufs durs mayonnaise	Brandade de poisson
	Nuggets végétariens, ketchup			Hachis végétarien
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Blé		Salade pommes de terre, maïs, cornichons (accompagnement plat froid)	(plat complet)
	Haricots plats			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Yaourt aromatisé			
<b>DESSERTS</b>				
			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
<b>ENTREES</b>				
	Concombre à la crème		Pâté de campagne, cornichons *	
			Céleri rémoulade	
<b>PLATS</b>				
Feuilleté au fromage	Boulettes d'agneau, sauce tomate		Croque-monsieur *	Blanquette de poisson
	Bolognaise végétarienne		Croque-fromage	Nems aux légumes, sauce
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Ratatouille	Penne		Salade iceberg vinaigrette	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Camembert à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			Gouda à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
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

Signes de qualité :



**INFOS FOURNISSEURS**

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
<b>ENTREES</b>				
	Salade iceberg		Tomates vinaigrette	
<b>PLATS</b>				
Saucisse de Francfort *	Sauté de dinde à la tomate		Oeufs durs	Poisson meunière, citron
Nuggets végétariens	Omelette (l), sauce tomate			Samoussa aux légumes, sauce
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Lentilles locales Bio	Ratatouille		Salade pommes de terre, maïs, cornichons (accompagnement plat froid)	Penne
Carottes	Riz			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe (C)				Petit moulé nature (l)
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Salade américaine (salade, maïs, tomate)			Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
Carbonara *	Oeufs brouillés		Boulettes d'agneau, sauce épices douces	Brandade de poisson
Bolognaise végétarienne			Falafels, sauce	Hachis végétarien
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio	Pommes de terre Vauquelin		Riz	(plat complet)
			Ratatouille	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Camembert à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Verre de lait Bio (V)	
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Pastèque		Salade iceberg	
<b>PLATS</b>				
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)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne	Semoule		(plat complet)	Riz
	Légumes aux pois chiches			Carottes braisées
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe (C)				Petit moulé nature (l)
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
Tomates vinaigrette				
<b>PLATS</b>				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Oeufs durs mayonnaise		Paëlla au poulet	
Crêpe au fromage			Paëlla VG	Pique-nique
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Macaroni Bio	Taboulé (accompagnement plat froid)		(plat complet)	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	
<b>DESSERTS</b>				
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