

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2027



Repas Halloween

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
ENTREES				
	Salade iceberg		Carottes râpées	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Feuilleté au fromage		Accras, sauce	Rôti de porc au jus *
Chili sin carne			Nuggets végétariens	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Chou fleur à la béchamel		Purée carottes butternut	Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail
				Flageolets
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)				Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Compote (V)	Dessert au chocolat (I)		Gâteau d'Halloween	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 : **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)

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 - 2027				
LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
ENTREES				
Salade de pomme de terre				
PLATS				
Cordon bleu de dinde	Oeufs brouillés		Boulettes d'agneau, sauce tomate	Colin crème de poivron
Feuilleté au fromage			Crêpe au fromage	Oeufs durs mayonnaise
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots plats	Coquillettes		Lentilles locales Bio	Pommes de terre rissolées
	Epinards à la béchamel		Carottes poêlées	
PRODUITS LAITIERS				
	Brie à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	Emmental à la coupe (C)
DESSERTS				
Flan nappé caramel (I)	Fruit de saison		Gâteau au yaourt 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) 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 - 2027				
LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
ENTREES				
			Velouté de potiron	Carottes râpées
PLATS				
Sauté de porc à la normande *	Bolognaise végétarienne		Chili con carne	Blanquette de poisson
Falafels, sauce			Chili sin carne	Omelette nature (l)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Penne		Riz	Purée de pomme de terre
Chou fleur à la béchamel				Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)			
DESSERTS				
Petit fourré aux abricots (i)	Fruit de saison		Flan pâtissier maison	Mousse au chocolat (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 : 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) 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 - 2027				
LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
ENTREES				
	Oeuf dur mayonnaise			Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Carbonara VG		Sauté de poulet basquaise	Brandade de poisson
Nuggets végétariens			Crêpe au fromage	Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites, ketchup	Macaroni		Riz	(plat complet)
			Haricots plats	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Petit moulé nature (I)	
DESSERTS				
Compote (V)			Gâteau aux amandes 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) 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 - 2027

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
ENTREES				
	Carottes râpées		Soupe à la tomate (V)	
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate			Colin, sauce aurore	Carbonara *
Feuilleté au fromage	Chili sin carne		Falafels, sauce	Bolognaise végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	Riz		Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail	Penne
			Chou fleur à la béchamel	
PRODUITS LAITIERS				
Mimolette à la coupe (C)	Yaourt aromatisé			Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
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) 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 - 2027

LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
ENTREES				
	Salade iceberg			Betteraves vinaigrette
PLATS				
Sauté de poulet sauce normande	Crêpe au fromage		Beignets de calamars à la romaine, ketchup	Rôti de porc au jus *
Nems aux légumes, sauce			Feuilleté au fromage	Nuggets végétariens
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Coquillettes		Jardinière de légumes	Gratin dauphinois
Brocolis				
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Marbré au chocolat 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) 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 - 2027



Menu de Noël

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
ENTREES				
	Soupe vermicelles tomate			Carottes râpées
PLATS				
Sauté de porc aux épices douces *	Parmentier butternut carottes		Poulet, sauce Vallée d'Auge	Nuggets de poisson
Falafels, sauce			Feuilleté au fromage, sauce forestière	Nuggets végétariens
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	(plat complet)		Pommes noisettes	Gratin de chou fleur pdt à la béchamel
Légumes à couscous, sauce aux épices douces			Haricots verts / champignons	
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (I)		Bûche de Noël maison, ganache au chocolat noir	Dessert 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

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)

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°1 - 2027



LUNDI 04/01	MARDI 05/01	MERCREDI	JEUDI 07/01	VENDREDI 08/01
ENTREES				
	Soupe de légumes			
PLATS				
	Oeufs brouillés à la tomate	Fricassée de poulet aux épices douces	Beignets de calamars à la romaine, ketchup	
		Crêpe au fromage	Nems aux légumes, sauce	
ACCOMPAGNEMENTS				
	Pommes de terre vapeur	Penne	Riz	
		Carottes poêlées	Jardinière de légumes	
PRODUITS LAITIERS				
	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature (I)	Edam à la coupe (C)	
DESSERTS				
		Galette des rois	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 : **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)

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 - 2027				
LUNDI 11/01	MARDI 12/01	MERCREDI	JEUDI 14/01	VENDREDI 15/01
ENTREES				
	Carottes râpées		Salade iceberg	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Dahl de lentilles vertes Bio		Parmentier d'agneau	Colin crème de poivron
Feuilleté au fromage			Hachis végétarien	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Riz		(plat complet)	Coquillettes
Brocolis				
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)				Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Madeleine (I)	Fromage blanc nature sucré (V)		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) 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 - 2027				
LUNDI 18/01	MARDI 19/01	MERCREDI	JEUDI 21/01	VENDREDI 22/01
ENTREES				
	Salade iceberg			
PLATS				
Chili con carne	Tartiflette *		Nuggets végétariens	Colin, sauce aurore
Chili sin carne	Tartiflette VG			Bolognaise végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	(plat complet)		Petits-pois	Penne
			Carottes poêlées	Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Coulommiers à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau au yaourt maison	Mousse 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 : 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) 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 - 2027				
LUNDI 25/01	MARDI 26/01	MERCREDI	JEUDI 28/01	VENDREDI 29/01
ENTREES				
	Soupe vermicelles tomate			Salade iceberg
PLATS				
Lasagnes végétariennes butternut & carotte	Boulettes d'agneau, sauce épices douces		Nuggets de poisson	Rôti de porc au jus *
	Samoussa aux légumes, sauce		Nuggets végétariens	Oeufs durs
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Semoule		Flageolets	Purée de pomme de terre
	Légumes aux pois chiches		Carottes	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature (l)		Carré Président	
DESSERTS				
Fruit de saison			Marbré au chocolat 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) 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

ECOLES DE VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON & FRANCHEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2027



LUNDI 01/02	MARDI 02/02	MERCREDI	JEUDI 04/02	VENDREDI 05/02
ENTREES				
	Carottes râpées			Betteraves vinaigrette
PLATS				
Carbonara *	Crêpe au fromage		Sauté de poulet sauce normande	Colin crème de poivron
Bolognaise végétarienne			Feuilleté au fromage	Oeufs durs mayonnaise
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni	Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail		Chou fleur à la béchamel	Frites
	Brocolis			
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)			Petit moulé nature (I)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Crêpe sucrée		Gâteau aux amandes 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) 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 - 2027				
LUNDI 08/02	MARDI 09/02	MERCREDI	JEUDI 11/02	VENDREDI 12/02
ENTREES				
	Carottes râpées		Soupe de légumes	
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Chili sin carne		Blanquette de volaille	Poisson pané, citron
Nuggets végétariens			Carbonara VG	Oeufs durs
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	Riz		Coquillettes	Purée de pomme de terre
Carottes poêlées				Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt aromatisé			Brie 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) 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 - 2027



Nouvel an chinois

LUNDI 15/02	MARDI 16/02	MERCREDI	JEUDI 18/02	VENDREDI 19/02
ENTREES				
				Salade iceberg
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Oeufs brouillés		Sauté de volaille au curry	Brandade de poisson
Crêpe au fromage			Nems aux légumes, sauce	Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Pommes de terre rissolées		Riz	(plat complet)
Brocolis			Chou blanc sauté	
PRODUITS LAITIERS				
Petit moulé nature (l)	Gouda à la coupe (C)		Buche de chèvre à la coupe	
DESSERTS				
Fromage blanc nature sucré (V)	Fruit de saison		Gâteau noix de coco maison	Madeleine (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

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)

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