

MENU DE LA SEMAINE N°10 - 2026



LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
ENTREES				
	Salade iceberg			
PLATS				
Bolognaise végétarienne	Sauté de porc à la normande *		Boulettes d'agneau, sauce au curry doux	Poisson meunière, citron
	Omelette nature		Nem aux légumes, sauce (plat)	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	Haricots blancs à la tomate		Riz Bio	Pommes de terre Vauquelin
			Poêlée sautée à la sauce soja	Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré La Ferme des Peupliers (V)		Petit moulé nature (I)	Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau noix de coco 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°11 - 2026

LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
ENTREES				
	Carottes râpées Bio			Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Sauté de volaille sauce forestière		Nuggets végétariens	Blanquette de poisson
Omelette	Samoussa aux légumes, sauce			Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre rissolées	Riz Bio		Lentilles locales Bio	Macaroni Bio
	Chou-fleur à la béchamel			
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Camembert à la coupe (C)	
DESSERTS				
Fruit de saison			Fruit de saison	Flaugnarde auvergnate 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, Flépou (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°12 - 2026

LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
ENTREES				
	Velouté de chou-fleur		Salade iceberg vinaigrette	
PLATS				
Sauté de dinde à la tomate	Carbonara *		Gratin de pâtes à la crème et au fromage	Colin, sauce aurore
Nuggets VG	Bolognaise VG			Samoussa aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
Purée de pommes de terre Vauquelin	Coquillettes Bio		Brocolis	Semoule
				Epinards à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)				Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (I)		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 : 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°13 - 2026

LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
ENTREES				
				Salade iceberg, croûtons
PLATS				
Sauté de volaille à la normande	Crêpe au fromage		Rôti de porc au jus *	Nuggets de poisson, ketchup
Omelette nature, sauce tomate			Feuilleté au fromage	Nuggets végétariens, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre Vauquelin	Blé		Duo haricots verts / flageolets	Macaroni Bio
	Chou-fleur béchamel			
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Fruit de saison	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) - 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°14 - 2026

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
ENTREES				
	Carottes râpées Bio		Oeuf dur mayonnaise	Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Sauté de dinde aux épices douces			Brandade de poisson
Omelette	Nems aux légumes, sauce		Timbale milanaise VG	Hachis VG
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites	Riz Bio		Brocolis	(plat complet)
	Epinards à la béchamel			
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
DESSERTS				
Fruit de saison			Flan pâtissier maison	Banane

* 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



MARDI 07/04

MERCREDI

JEUDI 09/04

VENDREDI 10/04

Salade iceberg

PLATS

Boulettes d'agneau, sauce aux épices douces

Lasagnes au boeuf

Poisson meunière, citron

Falafels, sauce

Lasagnes VG

Nems aux légumes, sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Semoule

(plat complet)

Riz Bio

Carottes

Brocolis

PRODUITS LAITIERS

Verre de lait Bio (V)

Gouda à la coupe (C)

DESSERTS

Beignet abricot (I)

Compote (V)

Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

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°18 - 2026

LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI	JEUDI 30/04	VENDREDI
ENTREES				
	Salade iceberg		Carottes râpées Bio	
PLATS				
Blanquette de volaille	Parmentier d'agneau		Rôti de porc au jus *	
Feuilleté au fromage	Hachis VG		Omelette, sauce tomate	
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	(plat complet)		Coquillettes Bio	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)				
DESSERTS				
Compote (V)	Fruit de saison		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