ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°36 - 2026

LUNDI	MARDI 01/09	MERCREDI	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
ENTREES				
			Salade concombre tomate vinaigrette	Taboulé
PLATS				
	Bolognaise végétarienne		Omelette nature (I)	Beignets de calamars à la romaine, ketchup Nuggets végétariens, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
	Semoule		Riz Haricots verts	Macaroni Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
	Gouda à la coupe (C)			
DESSERTS				
	Compote (V)		Gâteau aux pommes maison	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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches : **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

ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°37 - 2026

LUNDI 07/09	MARDI 08/09	MERCREDI	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
ENTREES				
	Concombres sauce au fromage blanc		Carottes râpées	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Chili sin carne		Rôti de porc au jus *	Colin crème de poivron
Samoussa aux légumes, sauce			Crêpe au fromage	Omelette nature (I)
ACCOMPAGNEMENTS				
Jardinière de légumes	Riz		Semoule Ratatouille	Frites
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Flan nappé caramel (I)			Marbré 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

Signes de qualité :

INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°38 - 2026

Repas italien

LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
ENTREES				
	Salade iceberg, croûtons		Tomates vinaigrette	
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Hachis végétarien (plat complet)		Carbonara *	Poisson meunière, citron
Feuilleté au fromage			Carbonara VG	Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Brocolis			Macaroni Bio	Riz à la tomate
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)				Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Dessert au chocolat (I)	Compote (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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°39 - 2026

LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
ENTREES				
	Concombres sauce au fromage blanc			Salade iceberg
PLATS				
Sauté de porc à la normande *	Samoussa aux légumes, sauce		Cordon bleu de dinde, ketchup	Brandade de poisson
Omelette nature (I)			Nuggets végétariens	Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	Semoule		Ratatouille	(plat complet)
Carottes braisées	Légumes aux pois chiches			
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)			Petit moulé nature (I)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (I)		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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°40 - 2026

Oktoberfest – fête allemande

LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
ENTREES				
PLATS				
Bolognaise végétarienne	**Blanquette de volaille** **Omelette nature (I)**		**Saucisse de Francfort *** **Nuggets végétariens**	**Accras sauce** **Nems aux légumes, sauce**
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes	**Petits-pois** **Carottes braisées**		**Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail** **Chou blanc sauté**	**Riz**
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)	**Gouda à la coupe (C)**		**Verre de lait Bio (V)**	**Fromage de Normandie à la coupe (C)**
DESSERTS				
Compote (V)	**Madeleine (I)**		**Gâteau au yaourt maison, coulis de fruits rouges**	**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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°41 - 2026

LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
ENTREES				
	Oeuf dur mayonnaise			Carottes râpées
PLATS				
Sauté de poulet basquaise Samoussa aux légumes, sauce	Curry de légumes et pois chiches au lait de coco		Rôti de porc, sauce tomate * Crêpe au fromage	Poisson meunière, citron Omelette nature (I)
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni Haricots verts	Riz		Blé Epinards à la béchamel	Purée de pomme de terre
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Petit moulé nature (I)	
DESSERTS				
Fruit de saison			Moelleux aux poires maison	Flan nappé caramel (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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE DE VLAMINCK_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°42 - 2026

Semaine des Saveurs 2026 – Découverte des continents

LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
ENTREES				
	Salade américaine (salade, maïs, tomate)			Salade iceberg
PLATS				
Lasagnes végétariennes épinards	Chili con carne Chili sin carne		Tajine de boulettes d'agneau sauce aux épices douces Samoussa aux légumes, sauce	Filet de colin sauce curry Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Riz		Semoule Légumes aux pois chiches	Pommes de terre rissolées
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Compote (V)			Gâteau aux amandes maison	Entremet pistache (flan)

** 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 fraiches 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 fraiches : **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*