

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2025

| LUNDI 03/11                 | MARDI 04/11                | MERCREDI 05/11 | JEUDI 06/11                  | VENDREDI 07/11                 |
|-----------------------------|----------------------------|----------------|------------------------------|--------------------------------|
| ENTREES                     |                            |                |                              |                                |
|                             | Salade iceberg vinaigrette |                | Carottes râpées Bio          |                                |
| PLATS                       |                            |                |                              |                                |
| Sauté de poulet basquaise   | Oeufs brouillés            |                | Rôti de porc, sauce tomate * | Merlu MSC, sauce aurore        |
| Nuggets VG (plat)           |                            |                | Crêpe fromage (VG)           | Feuilleté au fromage (plat VG) |
| ACCOMPAGNEMENTS             |                            |                |                              |                                |
| Haricots blancs à la tomate | Frites, ketchup            |                | Coquillettes Bio             | Riz Bio                        |
|                             |                            |                |                              | Brocolis                       |
| PRODUITS LAITIERS           |                            |                |                              |                                |
| Emmental à la coupe [C]     |                            |                |                              | Gouda à la coupe [C]           |
| DESSERTS                    |                            |                |                              |                                |
| Fruit de saison Bio         | Flan nappé caramel (l)     |                | 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

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 - 2025



Repas normand

| LUNDI 10/11              | MARDI 11/11 | MERCREDI 12/11 | JEUDI 13/11                         | VENDREDI 14/11            |
|--------------------------|-------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| <b>ENTREES</b>           |             |                |                                     |                           |
| Salade de blé, maïs      | Férié       |                |                                     |                           |
| <b>PLATS</b>             |             |                |                                     |                           |
| Cordon bleu de dinde     |             |                | Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge | Colin MSC sauce citronnée |
| Nuggets VG (plat)        |             |                | Omelette (VG)                       | Nems aux légumes (VG)     |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>   |             |                |                                     |                           |
| Petits pois              |             |                | Pommes de terre Vauquelin vapeur    | Macaroni Bio              |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b> |             |                |                                     |                           |
| Edam à la coupe [C]      |             |                | Camembert à la coupe [C]            | Mimolette à la coupe [C]  |
| <b>DESSERTS</b>          |             |                |                                     |                           |
| Salade de fruits         |             |                | Gâteau aux pommes maison            | Fruit de saison           |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde<br/>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN</b>, Souleuvre en Bocage (14)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER</b>, Marcilly-La-Campagne (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus<br/>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |

MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2025

| LUNDI 17/11                 | MARDI 18/11                | MERCREDI 19/11                    | JEUDI 20/11                              | VENDREDI 21/11  |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-----------------|
| ENTREES                     |                            |                                   |                                          |                 |
|                             | Œuf dur mayonnaise         |                                   | Salade iceberg                           |                 |
| PLATS                       |                            |                                   |                                          |                 |
| Bœuf bourguignon            | Lasagnes VG                | Sauté de porc à la normande *     | Poisson pané, ketchup                    |                 |
| Samoussa aux légumes (plat) |                            | Œufs durs, sauce aurore (plat VG) | Nuggets VG, ketchup (plat)               |                 |
| ACCOMPAGNEMENTS             |                            |                                   |                                          |                 |
| Pommes de terre Vauquelin   | (plat complet)             | Flageolets                        | Coquillettes Bio                         |                 |
| Carottes                    |                            |                                   | Gratin de chou-fleur                     |                 |
| PRODUITS LAITIERS           |                            |                                   |                                          |                 |
| Emmental à la coupe [C]     | Fromage blanc nature sucré |                                   | Gouda à la coupe [C]                     |                 |
| DESSERTS                    |                            |                                   |                                          |                 |
| Fruit de saison             |                            |                                   | Carrot cake maison (sans fruits à coque) | 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°48 – 2025

| LUNDI 24/11       | MARDI 25/11             | MERCREDI 26/11 | JEUDI 27/11                    | VENDREDI 28/11          |
|-------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------|
| ENTREES           |                         |                |                                |                         |
|                   | Carottes râpées Bio     |                | Salade iceberg                 |                         |
| PLATS             |                         |                |                                |                         |
| Carbonara *       | Chili sin carne         |                | Boulettes de bœuf sauce tomate | Blanquette de poisson   |
| Bolo VG           |                         |                | Nuggets VG (plat)              | Crêpe fromage VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS   |                         |                |                                |                         |
| Macaroni Bio      | Riz Bio                 |                | Lentilles Bio locales          | Blé                     |
|                   |                         |                | Carottes                       |                         |
| PRODUITS LAITIERS |                         |                |                                |                         |
| Fromage râpé (V)  | Yaourt nature sucré (I) |                |                                | Edam à la coupe [C]     |
| DESSERTS          |                         |                |                                |                         |
| Fruit de saison   |                         |                | 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

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°49 - 2025**

| LUNDI 1 <sup>er</sup> /12         | MARDI 02/12                         | MERCREDI 03/12 | JEUDI 04/12                                                | VENDREDI 05/12                                |
|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>ENTREES</b>                    |                                     |                |                                                            |                                               |
|                                   | Oeuf dur mayonnaise                 |                | Carottes râpées Bio / chou blanc Bio<br>(servi séparément) |                                               |
| <b>PLATS</b>                      |                                     |                |                                                            |                                               |
| Sauté de volaille à la normande   | Couscous VG (semoule, pois chiches) |                | Rôti de porc sauce tomate (EM) *                           | Beignets de calamars à la romaine,<br>ketchup |
| Samoussa aux légumes (plat)       |                                     |                | Omelette, sauce tomate (plat VG)                           | Nems aux légumes (plat)                       |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>            |                                     |                |                                                            |                                               |
| Pommes de terre locales Vauquelin | Légumes à couscous                  |                | Frites                                                     | Coquillettes Bio                              |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>          |                                     |                |                                                            |                                               |
| Camembert à la coupe [C]          | Petit Filou aux fruits (l)          |                |                                                            | Mimolette à la coupe [C]                      |
| <b>DESSERTS</b>                   |                                     |                |                                                            |                                               |
| Fruit de saison                   |                                     |                | Gâteau noix de coco maison                                 | Fruit de saison Bio                           |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p align="center"><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b><br/> <b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</b></li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)</b></li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</b></li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus<br/>         Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |

**MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2025**

| LUNDI 08/12             | MARDI 09/12                                              | MERCREDI 10/12 | JEUDI 11/12                           | VENDREDI 12/12           |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|--------------------------|
| ENTREES                 |                                                          |                |                                       |                          |
|                         | Carottes râpées Bio aux pois chiches (servis séparément) |                |                                       | Salade iceberg           |
| PLATS                   |                                                          |                |                                       |                          |
| Blanquette de dinde     | Quenelle nature, sauce tomate                            |                | Sauté de porc à la tomate (EM) *      | Brandade de poisson      |
| Falafels, sauce (plat)  |                                                          |                | Samoussa aux légumes, sauce (plat)    | Hachis VG (plat complet) |
| ACCOMPAGNEMENTS         |                                                          |                |                                       |                          |
| Blé                     | Riz Bio                                                  |                | Semoule                               | (plat complet)           |
| Chou-fleur              | Epinards à la crème                                      |                | Légumes à couscous                    |                          |
| PRODUITS LAITIERS       |                                                          |                |                                       |                          |
| Emmental à la coupe [C] |                                                          |                | Verre de lait Bio (V)                 |                          |
| DESSERTS                |                                                          |                |                                       |                          |
| Fruit de saison         | Mousse au chocolat (l)                                   |                | Croq' maison à la confiture de fraise | Fruit de saison Bio      |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b><br/> <b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER</b>, Marcilly-La-Campagne (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus<br/>         Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |

**MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2025**



| LUNDI 15/12                             | MARDI 16/12                             | MERCREDI 17/12 | JEUDI 18/12                               | VENDREDI 19/12            |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|---------------------------|
| <b>ENTREES</b>                          |                                         |                |                                           |                           |
|                                         |                                         |                | Feuilleté aux 2 saumons et salade iceberg | Carottes râpées Bio       |
|                                         |                                         |                | Velouté de butternut aux marrons (VG)     |                           |
| <b>PLATS</b>                            |                                         |                |                                           |                           |
| Boulettes d'agneau, sauce épices douces | Bolognaise VG aux lentilles locales Bio |                | Sauté de dinde sauce forestière           | Poisson meunière, ketchup |
| Chili sin carne                         |                                         |                | Feuilleté fromage, sauce forestière (VG)  | Omelette (VG)             |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>                  |                                         |                |                                           |                           |
| Semoule                                 | Coquillettes Bio                        |                | Pommes noisette                           | Riz Bio                   |
| Carottes                                |                                         |                | Duo haricots verts/champignons            | Brocolis                  |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>                |                                         |                |                                           |                           |
| Edam à la coupe [C]                     | Yaourt nature sucré (I)                 |                |                                           |                           |
| <b>DESSERTS</b>                         |                                         |                |                                           |                           |
| Fruit de saison                         | Compote (V)                             |                | Bûche de Noël maison au chocolat          | Flan nappé caramel        |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b></p> <p><b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p> | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Signes de qualité :</p> <div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</b></li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)</b></li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</b></li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus</p> <p>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |

**MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2026**



| LUNDI 05/01                   | MARDI 06/01                   | MERCREDI 07/01 | JEUDI 08/01                   | VENDREDI 09/01                  |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>ENTREES</b>                |                               |                |                               |                                 |
|                               | Chou blanc Bio                |                |                               |                                 |
| <b>PLATS</b>                  |                               |                |                               |                                 |
| Raviolis au bœuf              | Sauté de volaille à la tomate |                | Dahl de lentilles locales Bio | Colin MSC à la crème de poivron |
| Alternative VG (plat complet) | Omelette (VG)                 |                |                               | Crêpe au fromage (plat VG)      |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>        |                               |                |                               |                                 |
| (plat complet)                | Frites                        |                | Riz Bio                       | Pommes de terre Vauquelin       |
|                               |                               |                | Haricots verts                |                                 |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>      |                               |                |                               |                                 |
|                               |                               |                | Vache picon (l)               | Emmental à la coupe [C]         |
| <b>DESSERTS</b>               |                               |                |                               |                                 |
| Compote (l) et biscuits       | Dessert au chocolat (l)       |                | Galette des rois              | Fruit de saison                 |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p align="center"><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b><br/> <b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</b></li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)</b></li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</b></li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus</p> <p>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2026**

| LUNDI 12/01                            | MARDI 13/01                | MERCREDI 14/01 | JEUDI 15/01                                   | VENDREDI 16/01            |
|----------------------------------------|----------------------------|----------------|-----------------------------------------------|---------------------------|
| <b>ENTREES</b>                         |                            |                |                                               |                           |
|                                        | Salade iceberg vinaigrette |                | Carottes râpées Bio                           |                           |
| <b>PLATS</b>                           |                            |                |                                               |                           |
| Sauté de poulet basquaise              | Hachis parmentier de boeuf |                | Quiche savoyarde végétarienne                 | Merlu MSC sauce aurore    |
| Omelette (plat VG)                     | Hachis VG                  |                |                                               | Nem aux légumes (plat VG) |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>                 |                            |                |                                               |                           |
| Blé                                    | (plat complet)             |                | Brocolis                                      | Riz Bio                   |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>               |                            |                |                                               |                           |
| Tomme blanche Montsalvy à la coupe [C] |                            |                |                                               | Edam à la coupe (C)       |
| <b>DESSERTS</b>                        |                            |                |                                               |                           |
| Fruit de saison                        | Compote (V)                |                | Gâteau maison aux haricots rouges et chocolat | Fruit de saison           |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p align="center"><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b><br/> <b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</b></li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)</b></li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</b></li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus<br/>         Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |

**MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2026**

| LUNDI 19/01              | MARDI 20/01                       | MERCREDI 21/01 | JEUDI 22/01               | VENDREDI 23/01             |
|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------------------|----------------------------|
| <b>ENTREES</b>           |                                   |                |                           |                            |
|                          | Coleslaw                          |                |                           |                            |
| <b>PLATS</b>             |                                   |                |                           |                            |
| Saucisse de Francfort *  | Blanquette de dinde normande (EM) |                | Nuggets VG                | Marmite du pêcheur         |
| Œufs durs (plat VG)      | Nems aux légumes, sauce (plat VG) |                |                           | Crêpe au fromage (plat VG) |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>   |                                   |                |                           |                            |
| Pommes de terre vapeur   | Riz Bio                           |                | Haricots verts            | Macaroni Bio               |
| Choucroute               |                                   |                |                           |                            |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b> |                                   |                |                           |                            |
| Emmental à la coupe (C)  | Yaourt nature sucré (l)           |                | Petit moulé nature (l)    | Gouda à la coupe (C)       |
| <b>DESSERTS</b>          |                                   |                |                           |                            |
| Fruit de saison          |                                   |                | Marbré au chocolat maison | Fruit de saison            |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p align="center"><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b><br/> <b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</b></li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)</b></li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</b></li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus</p> <p>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2026**

| LUNDI 26/01                                    | MARDI 27/01                             | MERCREDI 28/01 | JEUDI 29/01                    | VENDREDI 30/01              |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>ENTREES</b>                                 |                                         |                |                                |                             |
| Velouté de potiron (V)                         | Salade iceberg                          |                |                                |                             |
| <b>PLATS</b>                                   |                                         |                |                                |                             |
| Sauté de dinde normande aux épices douces (EM) | Bolognaise VG aux lentilles locales Bio |                | Sauté de porc au curry doux *  | Nuggets de poisson, ketchup |
| Samoussa aux légumes, sauce (plat)             |                                         |                | Nems aux légumes, sauce (plat) | Nuggets VG (plat)           |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>                         |                                         |                |                                |                             |
| Semoule                                        | Macaroni Bio                            |                | Riz Bio<br>Chou romanesco      | Purée de céleri             |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>                       |                                         |                |                                |                             |
|                                                | Fromage blanc nature sucré (V)          |                | Verre de lait Bio (V)          | Camembert à la coupe (C)    |
| <b>DESSERTS</b>                                |                                         |                |                                |                             |
| Fruit de saison                                |                                         |                | Gâteau au yaourt maison        | Fruit de saison Bio         |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p align="center"><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b></p> <p align="center"><b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN</b>, Souleuvre en Bocage (14)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER</b>, Marcilly-La-Campagne (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus</p> <p>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |

**MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2026**



| LUNDI 02/02                    | MARDI 03/02                        | MERCREDI 04/02             | JEUDI 05/02                | VENDREDI 06/02          |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| <b>ENTREES</b>                 |                                    |                            |                            |                         |
| Crêpe au fromage               | Carottes râpées Bio                |                            | Salade iceberg vinaigrette |                         |
| <b>PLATS</b>                   |                                    |                            |                            |                         |
| Boulettes d'agneau à la tomate | Œufs brouillés                     | Lasagnes au bœuf           |                            | Blanquette de poisson   |
| Nems aux légumes (plat)        |                                    | Lasagnes VG (plat complet) |                            | Crêpe au fromage (plat) |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>         |                                    |                            |                            |                         |
| Riz Bio                        | Pommes de terre rissolées, ketchup | (plat complet)             |                            | Coquillettes Bio        |
| Carottes                       |                                    |                            |                            |                         |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>       |                                    |                            |                            |                         |
|                                | Yaourt nature sucré (l)            |                            |                            | Gouda à la coupe [C]    |
| <b>DESSERTS</b>                |                                    |                            |                            |                         |
| Crêpe sucrée                   |                                    | Flan nappé caramel (l)     |                            | Fruit de saison         |

\* Présence de porc

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</p> <p align="center"><b>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</b></p> <p align="center"><b>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</b></p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div> | <p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)</b></li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</b></li> <li>- Lentilles Bio locales : <b>Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)</b></li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</b></li> </ul> <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus</p> <p>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2026**

| LUNDI 09/02                     | MARDI 10/02                               | MERCREDI 11/02                   | JEUDI 12/02                      | VENDREDI 13/02 |
|---------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------|
| <b>ENTREES</b>                  |                                           |                                  |                                  |                |
| Soupe de légumes (V)            |                                           |                                  |                                  |                |
| <b>PLATS</b>                    |                                           |                                  |                                  |                |
| Sauté de poulet sauce basquaise | Nuggets VG                                | Rôti de porc, sauce forestière * | Poisson meunière, citron         |                |
| Feuilleté au fromage (plat VG)  |                                           | Crêpe au fromage (plat VG)       | Omelette (VG)                    |                |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>          |                                           |                                  |                                  |                |
| Semoule                         | Lentilles Bio locales, sauce garam masala | Macaroni Bio                     | Pommes de terre Vauquelin vapeur |                |
| Chou-fleur                      |                                           | Brocolis                         |                                  |                |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>        |                                           |                                  |                                  |                |
| Edam à la coupe (C)             | Yaourt aromatisé (I)                      | Petit moulé nature (I)           | Mimolette à la coupe [C]         |                |
| <b>DESSERTS</b>                 |                                           |                                  |                                  |                |
| Fruit de saison                 |                                           | Gâteau aux pommes maison         | Fruit de saison Bio              |                |

\* 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