

**MENU DE LA SEMAINE N°23 - 2024**

LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
<b>ENTREES</b>				
	Radis, beurre		Pastèque	
<b>PLATS</b>				
Cordon bleu de dinde *, ketchup	Couscous boulettes de boeuf		Tarte au fromage (plat)	Colin, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre vapeur	Semoule		Carottes	Coquillettes Bio
Haricots beurre	Légumes à couscous			Gratin de blettes à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage			Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison			Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

\* Présence de porc

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

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

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

**INFOS FOURNISSEURS**

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus