ECOLE LES PRES VERTS_ AUTHIEUX-SUR-LE-PORT

MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2024

LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		ENTREES		
Feuilleté au fromage (I)	**Radis, beurre**			
		PLATS		
Saucisse(s) *				
	Daube de boeuf à la tomate			
Alternative VG (plat)				
	Alternative VG (plat)			
Alternative SP (plat)				
		ACCOMPAGNEMENTS		
Riz	**Penne**			
Haricots plats	**Carottes**			
		PRODUITS LAITIERS		
Fromage à la coupe [C]	**Laitage**			
		DESSERTS		
Fruit de saison	**Galette pur beurre (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 : **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 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*