

MENU DE LA SEMAINE N°20 - 2024

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
ENTREES				
Salade de blé, maïs	Radis, beurre		Concombres sauce au fromage blanc	Taboulé
PLATS				
Emincé de volaille à la normande	Chiffonnade de boeuf au jus (servi séparément)		Pizza margherita	Poisson pané MSC, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits-pois	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Haricots verts	Macaroni
Carottes				Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		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