

MENU DE LA SEMAINE N°23 - 2024

LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
ENTREES				
Salade camarguaise (riz, tomates, thon, oeuf) Alternative VG (entrée)	Radis, beurre		Pastèque	Salade iceberg
PLATS				
Cordon bleu de dinde *, ketchup Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Couscous boulettes de boeuf Alternative VG (plat)		Tarte au fromage (plat)	Colin, sauce citronnée Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur Haricots beurre	Semoule Légumes à couscous		Carottes	Coquillettes Bio Gratin de blettes à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Sablé de Retz (l)		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**, Filipou (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