

MENU DE LA SEMAINE N°17 - 2025



LUNDI 21/04	MARDI 22/04	MERCREDI	JEUDI 24/04	VENDREDI 25/04
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	
PLATS				
Lundi de Pâques	Boulettes d'agneau, sauce tomate		Rôti de porc au jus *	Blanquette de poisson
	Boulettes VG, sauce tomate		Feuilleté au fromage (plat)	Omelette
			Saucisse volaille SP	
ACCOMPAGNEMENTS				
	Coquillettes Bio		Haricots blancs à la tomate	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
	Carottes			
PRODUITS LAITIERS				
				Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
	Beignet à la pomme (l)		Flan nappé caramel (l)	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