

MENU DE LA SEMAINE N°18 - 2025				
LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05
ENTREES				
	Salade verte vinaigrette			Radis, beurre
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de bœuf			Beignets de calamar à la romaine, ketchup
Crêpe au fromage (plat)	Hachis VG			Nuggets VG, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé				Riz
Haricots verts	(plat complet)			Carottes
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe [C]				
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison			Moelleux aux pommes maison

* 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