

MENU DE LA SEMAINE N°20 - 2025



Repas normand

LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
ENTREES				
	Radis, beurre		Salade verte vinaigrette	
PLATS				
Bolognaise de boeuf Boulettes VG, sauce tomate (plat)	Feuilleté au fromage (l)		Volaille, sauce Vallée d’Auge Crêpe au fromage (plat)	Poisson pané MSC, citron Omelette
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Haricots plats		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Fromage râpé (V)	Yaourt nature sucré (l)			Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau normand aux pommes	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