

MENU DE LA SEMAINE N°21 - 2025

LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
ENTREES				
			Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
PLATS				
Saucisse de volaille	Sauté de dinde à la tomate		Lasagnes VG	Marmite du pêcheur
Nuggets VG (plat)	Feuilleté fromage (plat)			Crêpe au fromage (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles	Semoule		(plat complet)	Riz
Courgettes	Ratatouille			
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Camembert à la coupe [C]		Yaourt aromatisé (I)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison			Flan pâtissier 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**, Fijpou (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