

MENU DE LA SEMAINE N°24 - 2025

LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
PLATS				
	Lasagnes au boeuf		Rôti de porc, sauce normande *	Merlu, sauce provençale
			Nem aux légumes, sauce (plat VG et SP)	Boulettes VG, sauce provençale
ACCOMPAGNEMENTS				
	(plat complet)		Riz	Purée de pommes de terre Vauquelin
			Haricots verts	
PRODUITS LAITIERS				
				Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
	Mousse au chocolat (l)		Moelleux aux pommes maison	

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

<i>Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :</i> Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque <i>Signes de qualité :</i>       	INFOS FOURNISSEURS 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
---	--