

MENU DE LA SEMAINE N°25 - 2025



Repas grec

LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
<b>ENTREES</b>				
	Oeuf dur mayonnaise		Tzatziki (concombres au fromage blanc)	Tomates vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc à la tomate *			Moussaka	Poisson meunière, citron
Omelette	Parmentier VG		Moussaka VG	Samoussa aux légumes (plat)
Saucisse de volaille SP				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs cuisinés	(plat complet)		(plat complet)	Coquillettes Bio
Carottes				
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe [C]				Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau grec à la semoule 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