ECOLE LES PRES VERTS_ LES AUTHIEUX-SUR-LE-PORT

MENU DE LA SEMAINE N°17 - 2025

LUNDI 21/04	MARDI 22/04	MERCREDI	JEUDI 24/04	VENDREDI 25/04
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		**Carottes râpées**	**Salade verte**
PLATS				
Lundi de Pâques	**Boulettes d'agneau, sauce tomate** **Boulettes VG, sauce tomate**		**Rôti de porc au jus *** **Feuilleté au fromage (plat)** **Saucisse volaille SP**	**Blanquette de poisson** **Omelette**
ACCOMPAGNEMENTS				
	Coquillettes Bio **Carottes**		**Haricots blancs à la tomate**	**Ecrasé de pommes de terre Vauquelin**
PRODUITS LAITIERS				
	Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)		**Petit moulé nature (I)**	**Gouda à la coupe [C]**
DESSERTS				
	Beignet à la pomme (I)		**Flan nappé caramel (I)**	**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 fraiches 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 fraiches : **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