

MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2025

LUNDI 05/05	MARDI 06/05	MERCREDI	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Salade de PDT			Velouté de tomate
PLATS				
Emincé de volaille à la normande	Cordon bleu *			Hachis parmentier de poisson
Omelette	Nuggets VG			Hachis parmentier VG
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites	Haricots verts			(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré (V)			Yaourt nature sucré
DESSERTS				
Fruit de saison	Galette pur beurre (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

Signes de qualité :



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