

MENU DE LA SEMAINE N°20 - 2025



Repas normand

LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
<b>ENTREES</b>				
Macédoine de légumes mayonnaise	Radis, beurre		Salade verte vinaigrette	Taboulé
<b>PLATS</b>				
Bolognaise de boeuf Boulettes VG, sauce tomate (plat)	Feuilleté au fromage (l)		Volaille, sauce Vallée d’Auge Crêpe au fromage (plat)	Poisson pané MSC, citron Omelette
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne	Haricots plats		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage râpé (V)	Yaourt nature sucré (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Brie à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau normand aux pommes	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 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 Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fljpu (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