

MENU DE LA SEMAINE N°21 - 2025

LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
ENTREES				
Cervelas vinaigrette * Falafels	Betteraves vinaigrette		Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
PLATS				
Saucisse de volaille Nuggets VG (plat)	Sauté de dinde à la tomate Feuilleté fromage (plat)		Lasagnes VG	Marmite du pêcheur Crêpe au fromage (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles Courgettes	Semoule Ratatouille		(plat complet)	Riz
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Camembert à la coupe [C]		Yaourt aromatisé (l)	Petit moulé nature (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Madeleine (l)	Flan pâtissier 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