

MENU DE LA SEMAINE N°22 - 2025

LUNDI 26/05	MARDI 27/05	MERCREDI	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
ENTREES				
Taboulé	Concombres vinaigrette			
PLATS				
Saucisse(s) de volaille	Carbonara *			
Samoussa aux légumes	Omelette			
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Penne			
Haricots verts				
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe [C]	Fromage râpé (V)			
DESSERTS				
Fruit de saison Bio	Compote (V)			

* 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