

MENU DE LA SEMAINE N°24 - 2025

LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
PLATS				
	Lasagnes au boeuf		Rôti de porc, sauce normande * Nem aux légumes, sauce (plat VG et SP)	Merlu, sauce provençale Boulettes VG, sauce provençale
ACCOMPAGNEMENTS				
	(plat complet)		Riz Haricots verts	Purée de pommes de terre Vauquelin
PRODUITS LAITIERS				
	Camembert à la coupe [C]		Tartare nature (I)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
	Mousse au chocolat (I)		Moelleux aux pommes maison	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

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