

MENU DE LA SEMAINE N°26 - 2025

LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque		Melon	Concombres vinaigrette
PLATS				
Emincé de dinde au curry doux Nuggets VG sauce aux épices douces	Crêpe au fromage (plat)		Rôti de porc sauce moutarde * Boulettes VG, sauce moutarde	Brandade de poisson Feuilleté au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Pommes de terre vapeur Haricots plats		Blé Courgettes à la tomate	Haricots beurre
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré (V)		Vache picon (I)	Yaourt aromatisé (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Sablés de Retz (I)		Gâteau au chocolat 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