

MENU DE LA SEMAINE N°27 - 2025

LUNDI 30/06	MARDI 01/07	MERCREDI	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées		Pastèque	Taboulé aux pois chiches
PLATS				
Raviolis au bœuf	Couscous poulet		Bolognaise végétarienne	Nuggets de poisson, ketchup
Alternative VG	Boulettes VG, sauce			Nuggets VG, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Semoule		Penne	Riz
	Légumes à couscous			Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
	Petit moulé (l)		Fromage râpé (V)	Emmental à la coupe [C]
DESSERTS				
Compote et biscuits (l)	Mousse au chocolat (l)		Clafoutis aux fruits maison	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 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