

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°36 - 2024

| LUNDI 02/09 | MARDI 03/09 | MERCREDI | JEUDI 05/09 | VENDREDI 06/09 |
|---------------------------|------------------------|----------|-------------------------|-------------------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | | | Pastèque | Concombres vinaigrette |
| PLATS | | | | |
| Sauté de poulet basquaise | Pizza margherita | | Bolognaise de bœuf | Poisson pané MSC, citron |
| Alternative VG (plat) | | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Petits-pois / carottes | Salade iceberg | | Penne | Ecrasé de pommes de terre Vauquelin |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | Fromage à la coupe [C] | | | Laitage |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Compote de pomme | | Tarte aux pommes 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**

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**, Fijou (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

MENU DE LA SEMAINE N°37 - 2024



Repas anglais

| LUNDI 09/09 | MARDI 10/09 | MERCREDI | JEUDI 12/09 | VENDREDI 13/09 |
|-----------------------------|---|----------|-----------------------|---------------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Melon | | | Coleslaw sauce au fromage blanc |
| PLATS | | | | |
| Saucisse de Francfort * | Oeufs à l'espagnole (brouillés au coulis de tomate) | | Couscous poulet | Fish and chips (plat complet) |
| Alternative VG (plat) | | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat complet) |
| Alternative SP (plat) | | | | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Haricots blancs à la tomate | Macaroni | | Semoule | |
| | | | Légumes à couscous | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | | | Fromage portion (l) | |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Flan nappé caramel (l) | | Fruit de saison | Beignet à la pomme (l) |

* 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**, Fijpou (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

MENU DE LA SEMAINE N°38 - 2024

| LUNDI 16/09 | MARDI 17/09 | MERCREDI | JEUDI 19/09 | VENDREDI 20/09 |
|---------------------------------|--|----------|---|---|
| ENTREES | | | | |
| | Salade iceberg | | Carottes râpées | |
| PLATS | | | | |
| Nuggets végétariens VG (plat) | Hachis parmentier de boeuf (plat complet) Alternative VG (plat complet) | | Sauté de porc au curry doux * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat) | Filet de merlu, sauce aurore Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Coquillettes Bio Ratatouille | | | Lentilles | Riz |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | | | | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison Bio | Mousse au chocolat (l) | | Cake à la fleur d'oranger maison | Compote de pomme |

* 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**, Flépou (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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°39 - 2024

| LUNDI 23/09 | MARDI 24/09 | MERCREDI | JEUDI 26/09 | VENDREDI 27/09 |
|--------------------------------|--------------------------------------|----------|--|--------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Melon | | Concombres vinaigrette | |
| PLATS | | | | |
| Boulettes de boeuf à la tomate | Quiche savoyarde végétarienne (plat) | | Rôti de porc au jus * | Poisson meunière, citron |
| Alternative VG (plat) | | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) |
| | | | Alternative SP (plat) | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Penne | Salade iceberg | | Pommes de terre vapeur | Semoule |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | Laitage | | | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | | | Roulé à la confiture d'abricots 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

MENU DE LA SEMAINE N°40 - 2024

| LUNDI 30/09 | MARDI 01/10 | MERCREDI | JEUDI 03/10 | VENDREDI 04/10 |
|--------------------------|-------------------------|----------|------------------------------------|----------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Tomates vinaigrette | | Carottes râpées | |
| PLATS | | | | |
| Blanquette de poulet | Carbonara * | | | Merlu sauce curry |
| Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) | | Crêpe au fromage | Alternative VG (plat) |
| | Alternative SP (plat) | | | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Petits-pois | | | Pommes de terre rissolées, ketchup | |
| Pommes de terre vapeur | Macaroni | | Poêlée de légumes | Haricots verts |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage portion (l) | | | | Fromage portion (l) |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Dessert au chocolat (l) | | Compote de pomme | Moelleux aux pommes 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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°41 - 2024

| LUNDI 07/10 | MARDI 08/10 | MERCREDI | JEUDI 10/10 | VENDREDI 11/10 |
|------------------------------------|---------------------------------------|----------|------------------------|------------------------|
| ENTREES | | | | |
| Salade iceberg | | | | |
| PLATS | | | | |
| Cordon bleu de dinde * | | | Rôti de porc au jus * | Colin, sauce citronnée |
| Alternative VG (plat) | Lasagnes végétariennes (plat complet) | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) |
| Alternative SP (plat) | | | Alternative SP (plat) | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Purée de pommes de terre Vauquelin | | | Riz | Jardinière de légumes |
| | | | Epinards à la béchamel | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | Laitage | | Fromage portion (I) | Laitage (I) |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | | | Brownie maison | Compote de pomme |

* 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

MENU DE LA SEMAINE N°42 - 2024

Semaine des Saveurs (découverte des épices douces)



LUNDI 14/10

MARDI 15/10

MERCREDI

JEUDI 17/10

VENDREDI 18/10

ENTREES

Velouté à la tomate (V)

Accras de morue, sauce antillaise

Alternative VG (entrée)

PLATS

Paëlla au poulet (plat complet) *

Boulettes d'agneau sauce raz-el-hanout

Chili sin carne

Colombo de poisson antillais

Alternative VG (plat complet)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat complet)

ACCOMPAGNEMENTS

Semoule

Riz

Pommes de terre vapeur

Légumes à couscous

PRODUITS LAITIERS

Fromage à la coupe [C]

Fromage portion (I)

DESSERTS

Flan nappé caramel (I)

Orange

Pan de elote (gâteau mexicain au maïs)

Banane

* 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 Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fljipou (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