

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**, 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°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 *		Crêpe au fromage	Merlu sauce curry
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits-pois	Macaroni		Pommes de terre rissolées, ketchup	Haricots verts
Pommes de terre vapeur			Poêlée de légumes	
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

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**, 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

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