









## MENU DE LA SEMAINE N°39 - 2023

LUNDI 25/09	MARDI 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDREDI 29/09
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Melon		Tzatziki	Pastèque
<b>PLATS</b>				
Cordon bleu de dinde * Poisson du jour	Blanquette de volaille à la normande Poisson du jour		Emincé de dinde, sauce marengo Poisson du jour	Chili sin carne Poisson du jour
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Ecrasé de pomme de terre Vauquelin Ratatouille	Brocolis à la crème Blé		Frites Haricots verts	Riz créole Epinards à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Petit Filou aux fruits (l)			Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison			Roulé à la confiture	

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p>	<p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p>
<p>Signes de qualité :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">         </div>	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27)</li> <li>- Viandes fraîches : Socodn (14)</li> </ul> <p>Nos viandes 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</p>

# INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

## MENU DE LA SEMAINE N°40 - 2023

LUNDI 02/10

MARDI 03/10

MERCREDI 04/10

JEUDI 05/10

VENDREDI 06/10

### ENTREES

Concombres vinaigrette

Carottes râpées au jus de citron

### PLATS

Emincé de porc, sauce blanche \*

Sauté de volaille aux épices douces

Rôti de dinde, sauce tomate

Omelette au fromage

Poisson du jour

Poisson du jour

Poisson du jour

Poisson du jour

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre vapeur

Riz pilaf

Frites

Coquillettes

Haricots plats

Carottes Vichy

Haricots verts

Chou romanesco à la crème

### PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe (C)

Yaourt nature sucré (l)

Fromage blanc aux fruits Bio (l)

### DESSERTS

Fruit de saison

Fruit de saison

Tarte fine aux pommes

\* 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 :

- Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27)
- Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27)
- Viandes fraîches : Socodn (14)

Nos viandes 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