









MENU DE LA SEMAINE N°39 - 2023

LUNDI 25/09	MARDI 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDREDI 29/09
ENTREES				
Terrine de campagne *	Concombres vinaigrette	Duo melon / pastèque	Tomates vinaigrette	Pastèque
Taboulé	Salade verte, croûtons	Salade au bleu	Salade iceberg	Gaspacho (V)
Betteraves Bio vinaigrette	Melon	Carottes râpées Bio	Tzatziki	Salade grecque (salade, tomate, féta)
PLATS				
Cordon bleu de dinde *	Blanquette de volaille à la normande	Rôti de porc, sauce tomate *	Emincé de dinde, sauce marengo	Chili sin carne
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pomme de terre Vauquelin	Brocolis à la crème	Penne	Frites	Riz créole
Ratatouille	Blé	Courgettes	Haricots verts	Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc nature sucré (V)	Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)	Coulommiers à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)
Rondelé nature (l)	Vache picon (l)	Brie à la coupe (C)	Fromage blanc coulis (V)	Bûche bleue à la coupe (C)
Tome blanche Montsalvy à la coupe (C)	Petit Filou aux fruits (l)	Petit fromage fondu (l)	Emmental à la coupe (C)	Mimolette à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Compote (V)	Compote (V)	Compote (V)	Compote (V)	Compote (V)
Crème chocolat (l)	Flan nappé caramel (l)	Liégeois chocolat (l)	Roulé à la confiture	Crème vanille (l)

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

MENU DE LA SEMAINE N°40 - 2023

LUNDI 02/10	MARDI 03/10	MERCREDI 04/10	JEUDI 05/10	VENDREDI 06/10
ENTREES				
Salade de riz au thon	Tzatziki (concombres sauce yaourt)	Betteraves Bio vinaigrette	Gaspacho (V)	Carottes râpées au jus de citron
Saucisson, cornichons *	Coleslaw sauce au fromage blanc	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette
Salade de pâtes au surimi	Salade verte au bleu	Salade hollandaise (salade, edam, gouda)	Chou blanc aux graines de sésame	Pomelos au sucre
PLATS				
Emincé de porc, sauce blanche *	Sauté de volaille aux épices douces	Chipolatas *	Rôti de dinde, sauce tomate	Omelette au fromage
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Macaroni	Frites	Coquillettes
Haricots plats	Carottes Vichy	Gratin de chou-fleur à la béchamel	Haricots verts	Chou romanesco à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)	Bûche bleue à la coupe (C)	Petit fromage fondu (l)	Emmental à la coupe (C)
Fromage de Normandie à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)	Vache picon (l)	Brie à la coupe (C)	Fraidou nature (l)
Petit Filou aux fruits (l)	Rondelé nature (l)	Mimolette à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré (V)	Fromage blanc aux fruits Bio (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Compote (V)	Compote (V)	Compote (V)	Compote (V)	Compote (V)
Crème caramel (l)	Donut au sucre	Verrine fromage blanc crème de marron (V)	Tarte fine aux pommes	Crème chocolat (l)

* 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>	INFOS FOURNISSEURS
<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"> - Pain : Boulangerie Feuillette, Gragny (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) - Viandes fraîches : Socodn (14) <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>