









DINERS DE LA SEMAINE N°39 - 2023

LUNDI 25/09	MARDI 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDREDI 29/09
ENTREES				
Quiche au fromage	Concombres vinaigrette	Saucisson, cornichons *	Tomates vinaigrette	
PLATS				
Sauté de porc à la tomate *	Hachis parmentier de bœuf (plat complet)	Couscous boulettes / merguez *	Poisson du jour	
ACCOMPAGNEMENTS				
Pâtes fusilli		Semoule		
Haricots verts		Légumes à couscous, sauce aux épices douces	Purée de lentilles corail à la crème	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Fromage de Normandie [C]	Gouda à la coupe [C]	Verre de lait, sirop	
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat maison	

* 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>	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, 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>