

MENU DE LA SEMAINE N°16 - 2024

LUNDI 15/04
MARDI 16/04
MERCREDI 17/04
JEUDI 18/04
VENDREDI 19/04

ENTREES

| | | | | |
|--------------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|
| Saucisson à l'ail * | Betteraves vinaigrette | Chou rouge aux pommes | Chou-fleur sauce cocktail | Taboulé |
| Salade de pomme de terre | Céleri rémoulade | Haricots verts vinaigrette | Carottes râpées à l'orange | Endives, croûtons |
| Salade verte, croûtons | Endives vinaigrette | Salade verte oignons frits | Salade iceberg vinaigrette | Radis, beurre |

PLATS

| | | | | |
|------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------|
| Cuisse de poulet | Saucisses * | Lasagnes au bœuf | Rôti de porc au jus * | Omelette |
| Poisson du jour | Poisson du jour | Poisson du jour | Poisson du jour | Poisson du jour |

ACCOMPAGNEMENTS

| | | | | |
|--------------|-------------------|-------------|----------------|-------------------|
| Coquillettes | Flageolets | Petits pois | Frites | Blé, sauce tomate |
| Brocolis | Poêlée de légumes | Carottes | Haricots verts | Chou romanesco |

PRODUITS LAITIERS

| | | | | |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Brie à la coupe (C) | Verre de lait (V) | Yaourt nature sucré (l) | Fromage de Normandie à la coupe (C) | Yaourt nature sucré (l) |
| Yaourt nature sucré (l) | Mimolette à la coupe (C) | Brie à la coupe (C) | Fromage blanc coulis (V) | Bûche bleue à la coupe (C) |
| Edam à la coupe (C) | Vache picon (l) | Petit fromage fondu (l) | Gouda à la coupe (C) | Emmental à la coupe (C) |

DESSERTS

| | | | | |
|------------------------|-----------------|------------------------|-----------------|-----------------------|
| Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison |
| Mousse au chocolat (l) | Compote (V) | Chou chantilly (l) | Compote (V) | Crème au chocolat (l) |
| Crème vanille (l) | Brownie | Flan nappé caramel (V) | Riz au lait | Salade de fruits (V) |

* 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 – Céleri – 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