

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