

MENU DE LA SEMAINE N°16 - 2024

LUNDI 15/04

MARDI 16/04

MERCREDI 17/04

JEUDI 18/04

VENDREDI 19/04

ENTREES

Salade iceberg vinaigrette

PLATS

Emincé de poulet
Poisson du jour

Saucisses *
Poisson du jour

Rôti de porc au jus *
Poisson du jour

Omelette
Poisson du jour

ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes
Brocolis

Flageolets
Poêlée de légumes

Frites
Haricots verts

Blé, sauce tomate
Chou romanesco

PRODUITS LAITIERS

Brie à la coupe (C)

Vache picon (I)

Fromage blanc coulis (V)

Emmental à la coupe (C)

DESSERTS

Fruit de saison

Brownie

Fruit de saison

* 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