

INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

DINERS SEMAINE N°16- 2024

LUNDI 15/04

MARDI 16/04

MERCREDI 17/04

JEUDI 18/04

VENDREDI 19/04

ENTREES

Carottes râpées au citron

Salade iceberg

Taboulé

Betteraves vinaigrette

PLATS

Saucisses de volaille

Poisson du jour

Sauté de poulet à la provençale

Normandin de veau

ACCOMPAGNEMENTS

Boulgour, sauce tomate

Pommes de terre vapeur

Haricots beurre

Coquillettes

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe

Fromage de Normandie à la coupe

Fromage blanc nature sucré

Fraidou nature

DESSERTS

Compote

Fruit de saison

Madeleine

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