

# INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

## MENU DE LA SEMAINE N°18- 2025

LUNDI 28/04

MARDI 29/04

MERCREDI 30/04

JEUDI 01/05

VENDREDI 02/05

### ENTREES

Salade verte, croûtons

### PLATS

Sauté de poulet

Saucisses \*

FERIE

Omelette

Poisson du jour

Poisson du jour

Poisson du jour

### ACCOMPAGNEMENTS

Flageolets

Coquillettes

Quinoa crémeux

Brocolis

Poêlée de légumes

Chou romanesco

### PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe

Yaourt

Fromage à la coupe

### DESSERTS

Fruit de saison

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