

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				
Saucisson à l'ail *	Betteraves vinaigrette	Chou rouge aux pommes		Taboulé
Salade de pomme de terre	Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette		Endives, croûtons
Endives vinaigrette	Salade verte, croûtons	Salade verte oignons frits		Radis, beurre
PLATS				
Cuisse de poulet	Saucisses *	Lasagnes au bœuf		Omelette
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	FERIE	Poisson du jour
ACCOMPAGNEMENTS				
Flageolets	Coquillettes	Salade verte		Quinoa crémeux
Brocolis	Poêlée de légumes	Riz		Chou romanesco
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt	Yaourt	Yaourt		Yaourt
Edam à la coupe	Mimolette à la coupe (C)	Brie à la coupe		Fromage à la coupe
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison
Mousse au chocolat	Compote	Crème au caramel		Crème au chocolat
Crème vanille	Brownie maison	Liégeois vanille		Riz au lait

* 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 Signes de qualité :        	INFOS FOURNISSEURS 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
---	---