INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

DINERS DE LA SEMAINE N°18 - 2025

LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05
ENTREES				
Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes			
PLATS				
Normandin de veau	Cordon bleu de dinde		FERIE	
ACCOMPAGNEMENTS				
PDT rissolées	Petits pois / carottes			
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe (C)	Laitage (I)			
DESSERTS				
Compote (V)	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

Signes de qualité :

INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- *Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27)*
- *Pommes de terre fraiches : 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 saison et nous privilégions des producteurs normands dans nos menus