

INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

MENU DE LA SEMAINE N°25- 2025

LUNDI 16/06

MARDI 17/06

MERCREDI 18/06

JEUDI 19/06

VENDREDI 20/06

ENTREES

Tranche de melon

Tzatziki

PLATS

Paupiette forestière

Rougail saucisses *

Rôti de porc à la moutarde *

Risotto aux champignons

Poisson de jour

Poisson du jour

Poisson du jour

Poisson du jour

ACCOMPAGNEMENTS

Penne

Riz pilaf aux oignons

Frites

Petits pois

Haricots plats

Carottes à la crème

Brocolis

Courgettes

PRODUITS LAITIERS

Yaourt

Emmental à la coupe

Camembert à la coupe

DESSERTS

Pastèque

Fruit de saison

Semoule 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 – 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