

## MENU DE LA SEMAINE N°25- 2025

| LUNDI 16/06                       | MARDI 17/06              | MERCREDI 18/06             | JEUDI 19/06                  | VENDREDI 20/06          |
|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------|
| <b>ENTREES</b>                    |                          |                            |                              |                         |
| Tranche de melon                  | Salade verte vinaigrette | Tomates vinaigrette        | Pâté de campagne *           | Salade mexicaine        |
| Betteraves                        | Pastèque                 | Salade de riz              | Salade iceberg               | Tzatziki                |
| Carottes, céleri et fromage blanc | Taboulé                  | Radis, beurre              | Wrap jambon dinde emmental   | Carottes râpées         |
| <b>PLATS</b>                      |                          |                            |                              |                         |
| Paupiette forestière              | Rougail saucisses *      | Poulet sauté à la chinoise | Rôti de porc à la moutarde * | Risotto aux champignons |
| Poisson de jour                   | Poisson du jour          | Poisson du jour            | Poisson du jour              | Poisson du jour         |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>            |                          |                            |                              |                         |
| Penne                             | Riz pilaf aux oignons    | Nouilles chinoises         | Frites                       | Petits pois             |
| Haricots plats                    | Carottes à la crème      | Poêlée chinoise            | Brocolis                     | Courgettes              |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b>          |                          |                            |                              |                         |
| Yaourt                            | Yaourt                   | Yaourt nature sucré        | Yaourt                       | Yaourt                  |
| Fromage ail et fines herbes       | Emmental à la coupe      | Petit moulé                | Camembert à la coupe         | Vache picon             |
| <b>DESSERTS</b>                   |                          |                            |                              |                         |
| Fruit de saison                   | Fruit de saison          | Fruit de saison            | Fruit de saison              | Fruit de saison         |
| Liégeois chocolat                 | Crème dessert vanille    | Entremet                   | Salade de fruits             | Semoule au lait         |
| Compote                           | Cake au chocolat         | Mousse au chocolat         | Beignet chocolat noisette    | Flan caramel            |

\* 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, Gragny (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