

INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

MENU DE LA SEMAINE N°36- 2025

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	MERCREDI 03/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
ENTREES				
Pastèque			Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Plats				
Cordon bleu	Bolognaise au boeuf		Sauté de dinde fraîche et locale, sauce chasseur	Pizza fromage
Poisson du jour	Poisson du jour		Poisson du jour	Poisson de jour
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz aux oignons	Macaroni		Frites	Purée PDT / légumes
Chou-fleur	Haricots verts		Brocolis	Tomates provençales
PRODUITS LAITIERS				
	Emmental à la coupe		Yaourt	
DESSERTS				
Compote	Moelleux aux pommes			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 fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) - Viandes fraîches : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (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
---	--