

MENU DE LA SEMAINE N°42- 2024

Semaine des saveurs (Tour du monde des légumineuses)



Les haricots blancs

Les pois chiches

Les haricots rouges

Les lentilles

LUNDI 13/10

MARDI 14/10

MERCREDI 15/10

JEUDI 16/10

VENDREDI 17/10

ENTREES

Carottes râpées

Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges)

PLATS

Cuisse de poulet

Tajine de boulettes de bœuf sauce tomate

Chili con carne

Dahl de lentilles

Poisson du jour

Poisson du jour

Poisson du jour

Colombo de poisson antillais

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots blancs à la tomate

Semoule

Frites

Pommes de terre vapeur

Courgettes sautées

Légumes à couscous et pois chiches

Riz

Colombo de légumes

Epinards

PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe

Yaourt

Yaourt

Gouda à la coupe

Cantafrais

DESSERTS

Fruit de saison

Moelleux maison aux haricots rouges et chocolat

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 – Céleri – 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