

MENU DE LA SEMAINE N°42- 2024

Semaine des saveurs (Tour du monde des légumineuses)



Les haricots blancs	Les pois chiches	Les pois	Les haricots rouges	Les lentilles
LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
ENTREES				
Velouté de tomate	Carottes râpées à l'orientale (pois chiches, cumin)	Velouté de pois cassés	Salade iceberg	Salade du Puys (lentilles, échalotes)
Betteraves	Salade de pomme de terre	Wrap crudités	Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges)	Œuf dur mayonnaise
Salade verte oignons frits	Pomelos	Rillettes de poisson	Coleslaw sauce au fromage blanc	Macédoine de légumes
PLATS				
Cuisse de poulet	Tajine de boulettes de bœuf sauce raz-el-hanout	Sauté de porc à la tomate *	Chili con carne	Dahl de lentilles
Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Poisson du jour	Colombo de poisson antillais
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	Semoule	Petits pois	Frites	Pommes de terre
Courgettes sautées	Légumes à couscous et pois chiches à l'ail	Carottes	Riz	Colombo de légumes
			Epinards	
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
Edam	Brie	Cantafras	Mimolette	Gouda
DESSERTS				
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Salade de fruits	Moelleux maison aux haricots rouges et chocolat	Fruit de saison
Beignet	Compote	Crème vanille	Fruit	Liégeoise
Fruit	Crème dessert chocolat	Brownie maison	Compote de pomme	Pot de glace

* 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

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



Signes de qualité :