

MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2025

LUNDI 1er/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENDREDI 05/12

ENTREES

Salade iceberg vinaigrette

Soupe de légumes

Plats

Boulettes de bœuf sauce marocaine

Sauté de poulet basquaise

Sauté de porc à la normande *

Oeufs brouillés

Filet de colin au paprika

Lieu sauce vierge

Colin sauce curry

Merlu sauce citronnée

ACCOMPAGNEMENTS

Semoule

Pommes de terre Vauquelin

Frites locales Vauquelin

Macaroni

Légumes à couscous

Chou-fleur à la béchamel

Brocolis

Epinards à la crème

PRODUITS LAITIERS

Emmental à la coupe

Edam à la coupe

Yaourt

DESSERTS

Compote de pomme

Fruit de saison

Moelleux aux fruits maison

* 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, 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