## **INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS**

## **MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2025**

LUNDI 1er/12	MARDI 02/12	MERCREDI 03/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
		ENTREES		
Saucisson à l'aïl, cornichon *	Cèleri rémoulade	Chou-fleur sauce cocktail	Salade iceberg vinaigrette	Salade de riz, maïs, cornichons
Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Chou blanc râpé Bio	Céleri rave vinaigrette	Soupe de légumes
Carottes râpées à l'orange	Salade iceberg	Salade mexicaine	Salade de pois chiches au cumin	Accras de morue
		Plats		
Boulettes de bœuf sauce marocaine	Sauté de poulet basquaise	Tomate farcie *	Sauté de porc à la normande *	Oeufs brouillés
Filet de colin au paprika	Lieu sauce vierge	Blanquette de la mer	Colin sauce curry	Merlu sauce citronnée
		ACCOMPAGNEMENTS		
Semoule	Pommes de terre Vauquelin	Petits pois	Frites locales Vauquelin	Macaroni
Légumes à couscous	Chou-fleur à la béchamel	Carottes	Brocolis	Epinards à la crème
		PRODUITS LAITIERS		
Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
Emmental à la coupe	Edam à la coupe	Fromage de Normandie à la coupe	Brie à la coupe	Petit moulé
		DESSERTS		
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Crème chocolat	Chou à la vanille	Mousse à la mangue	Moelleux aux fruits maison	Salade de fruits
Compote	Flan nappé caramel	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Crème vanille	lle flottante

<sup>\*</sup> 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 :

















Nos principaux partenaires locaux :

- Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27)
- Pommes de terre fraiches : 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

INFOS FOURNISSEURS