

INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

MENU DE LA SEMAINE N°03 - 2026

LUNDI 12/01	MARDI 13/01	MERCREDI 14/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
ENTREES				
Salade iceberg, oignons frits	Pâté de foie, cornichon *	Taboulé	Soupe tomate vermicelles	Chou blanc sauce soja
Chou rouge aux pommes	Salade de blé, maïs	Macédoine de légumes mayonnaise	Duo endives salade verte	Salade iceberg
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Salade iceberg, croûtons	Coleslaw sauce fromage blanc	Œufs dur mayonnaise
Plats				
Carbonara *	Boulettes de bœuf aux épices douces	Cuisse de poulet au thym	Sauté de poulet basquaise	Nems aux légumes
Paupiette de la mer	Colin sauce tomate	Colin à la crème de poivron	Merlu sauce aurore	Poisson meunière, citron
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes	Semoule	Ecrasé de pomme de terre Vauquelin	Frites locales Vauquelin	Riz créole
Haricots verts	Légumes à couscous	Jardinière de légumes	Brocolis	Poêlée asiatique
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
Petit moulé	Camembert à la coupe	Tomme blanche Montsalvy	Mimolette à la coupe	Emmental à la coupe
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Fromage blanc, coulis	Compote de pomme	Salade de fruits	Compote	Mousse noix de coco
Crème chocolat	Chou vanille	Mousse praliné	Marbré au chocolat maison	Flan nappé caramel

* 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
<p>Signes de qualité :</p>       	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27) - Viandes fraîches : Socodn (14) <p>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</p>