

INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2025

LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
ENTREES				
Betteraves	Coleslaw sauce au fromage blanc	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade iceberg oignons frits
Cervelas vinaigrette *	Salade riz au maïs	Rillette de poisson	Carottes râpées	Velouté tomate vermicelles
Salade iceberg	PDT vinaigrette	Pâté de campagne *	Salade de chou blanc Bio	Macédoine de légumes
Plats				
Rougail de saucisses *	Bolognaise de boeuf	Parmentier d'agneau	Pilons de poulet	Omelette
Colombo de poisson	Beignets de calamar	Filet de colin au paprika	Colin crème de poivron	Poisson pané, citron
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz créole	Penne	Pommes de terre	Frites locales Vauquelin	Pommes de terre vapeur
Haricots verts à l'ail	Brocolis	Salade verte	Gratiné de poireaux	Chou romanesco
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
Camembert	Brie	Vache picon	Gouda	Petit moulé
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Flan nappé caramel	Gaufre	Compote	Marbré au chocolat	Dessert au chocolat
Compote	Mousse au chocolat	Crème vanille	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Île flottante

* 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