

MENU DE LA SEMAINE N°03 - 2026

LUNDI 12/01

MARDI 13/01

MERCREDI 14/01

JEUDI 15/01

VENDREDI 16/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette

Soupe tomate vermicelles

Plats

Carbonara *

Boulettes de bœuf aux épices douces

Sauté de poulet basquaise

Nems aux légumes

Paupiette de la mer

Colin sauce tomate

Merlu sauce aurore

Poisson meunière, citron

ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes

Semoule

Frites locales Vauquelin

Riz créole

Haricots verts

Légumes à couscous

Brocolis

Poêlée asiatique

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré

Camembert à la coupe

Emmental à la coupe

DESSERTS

Fruit de saison

Marbré au chocolat maison

Fruit de saison

* 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