

# 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

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 – Oeufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

#### INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27)
- Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27)
- Viandes fraîches : Socodin (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