









**MENU DE LA SEMAINE N°21**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Concombres vinaigrette		Salade camarguaise (riz, tomates, thon, oeuf) Alternative VG (entrée)	Salade verte vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Rôti de dinde au jus Alternative VG (plat)	Omelette au fromage		Daube de boeuf Alternative VG (plat)	Colin, sauce citronnée Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz Haricots verts	Frites		Pommes de terre vapeur	Semoule
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage blanc nature sucré (V)	Cantal AOP à la coupe (C)		Verre de lait, sirop	Emmental à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Pomme	Crème à la vanille (l)		Fougasse d'Aigues-Mortes à la fleur d'oranger	Banane

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>	<p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	--

# ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY


## DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

### MENU DE LA SEMAINE N°22

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Betteraves Bio mimosa		Tzatziki (concombres sauce yaourt)	Melon
PLATS				
	Emincé de dinde à la tomate		Chiffonnade de boeuf au jus	Nuggets de poisson, ketchup
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Pâtes fusilli		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz
PRODUITS LAITIERS				
	Edam à la coupe (C)		Petit fromage fondu (l)	Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
	Poire conférence		Roulé à la confiture maison	Compote (V)

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> 	<p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	---

# ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY









## DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

### MENU DE LA SEMAINE N°23

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Saucisson, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Tomates vinaigrette		Carottes râpées Bio	Pastèque
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde à la tomate			Rôti de porc au jus *	Quenelle(s) de brochet gratinée(s), sauce aurore
Alternative VG (plat)	Couscous aux légumes		Alternative VG (plat)	
			Alternative SP (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio			Riz	Pommes de terre vapeur
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Mimolette à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit moulé nature (l)	Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Poire conférence	Pêche		Clafoutis à la cerise maison	Crème au chocolat (l)

\* 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
Signes de qualité :        	Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b> , Rouen (76) - Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b> , Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b> , Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27) - Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b> , Venon (27) - Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b> , Flipou (27) Nos viandes et volailles 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

# ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY









## DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

### MENU DE LA SEMAINE N°24

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Tomates vinaigrette		Radis, beurre	Concombres vinaigrette
PLATS				
Sauté de porc aux épices douces *			Nuggets de volaille, sauce tartare	Poisson selon arrivage, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Tortilla PDT (plat complet)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Salade verte vinaigrette		Gratin de blettes à la béchamel	Riz
				Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Cantal AOP à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré (V)		Verre de lait, sirop	Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Pomme	Abricots		Brownie maison	Crème au caramel (l)

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>	<p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	---









**ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY**  
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

**MENU DE LA SEMAINE N°25**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Pâté de campagne, cornichons *				
Alternative VG (entrée)	Melon		Carottes râpées Bio	Feuilleté au fromage (l)
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
Couscous poulet	Sauté de porc à la tomate *			Blanquette de poisson
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Quiche savoyarde (plat complet)	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule				Riz
Légumes à couscous, sauce aux épices douces	Frites		Salade verte vinaigrette	Courgettes à la béchamel
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit fromage fondu (l)	Gouda à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Pomme	Mousse au chocolat (l)		Roulé à la confiture maison	Abricots

\* 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
<b>Signes de qualité :</b>        	<b>Nos principaux partenaires locaux :</b> - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b> , Rouen (76) - Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b> , Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b> , Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27) - Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b> , Venon (27) - Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b> , Flipou (27)  Nos viandes et volailles 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









**ECOLE LOUISE MICHEL-AURICE GENEVOIX\_ROMILLY**  
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

**MENU DE LA SEMAINE N°26**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Taboulé	Concombres vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Melon
<b>PLATS</b>				
Hot dog maison *	Rôti de porc au jus *			Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Pizza margherita (plat complet)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Tomate à la croq'	Coquillettes Bio		Salade verte vinaigrette	Blé Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Emmental à la coupe (C)	Petit moulé nature (l)
<b>DESSERTS</b>				
Pomme Bio	Compote (V)		Pêche	Flan pâtissier maison

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>		<p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	--	--









**ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY**  
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

**MENU DE LA SEMAINE N°27**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette		Melon	Tzatziki (concombres sauce yaourt)
<b>PLATS</b>				
Raviolis pur boeuf	Blanquette de volaille		Lasagnes végétariennes à l'égrené de soja Bio	Cordon bleu de dinde, ketchup
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Salade verte vinaigrette	Petits-pois
				Carottes HVE
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
	Fromage blanc nature sucré (V)		Vache picon (I)	Fromage de Normandie à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Compote (I) et biscuits	Glace ou liégeois (I)		Moelleux aux fruits maison	Nectarine

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>	<p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	--

# ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY









## DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

### MENU DE LA SEMAINE N°36

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Taboulé	Pastèque		Oeuf dur mayonnaise	Melon
PLATS				
Blanquette de volaille	Sauté de boeuf, sauce tomate		Pizza margherita (plat complet)	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Lentilles Gumi		Salade verte vinaigrette	Gratin de courgettes à la béchamel
Ratatouille				
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Emmental à la coupe (C)	Petit fromage fondu (l)
DESSERTS				
Prunes	Glace ou liégeois (l)		Nectarine	Gâteau de riz au chocolat maison

\* 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	INFOS FOURNISSEURS
<p>Signes de qualité :</p>        	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>









**ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY**  
DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

**MENU DE LA SEMAINE N°37**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Betteraves Bio vinaigrette	Pastèque		Tomates vinaigrette	Pâté de foie, cornichons * Alternative VG (entrée) Alternative SP (entrée)
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc aux épices douces * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Chiffonnade de boeuf au jus Alternative VG (plat)		Omelette au fromage	Merlu, sauce provençale Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Semoule	Purée de pomme de terre		Frites	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Cantal AOP à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Vache picon (l)	Fromage de Normandie à la coupe (C)
<b>DESSERTS</b>				
Prunes	Compote de pomme		Clafoutis aux fruits maison	Melon

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>	<p align="center"><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	--

# ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY









## DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

### MENU DE LA SEMAINE N°38

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Salade pommes de terre, maïs, cornichons	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Salade orientale (concombres, tomates, menthe)	Pastèque
<b>PLATS</b>				
Nuggets végétariens	Rôti de porc au jus *		Tajine aux boulettes de boeuf	Blanquette de poisson
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs à la tomate	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Semoule	Coquillettes Bio
	Gratin de courgettes à la béchamel			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe (C)	Brie à la coupe (C)		Petit moulé nature (l)	Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
Raisin	Crème à la vanille (l)		Cake à la fleur d'oranger maison	Compote (V)

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>	<p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	---

# ECOLE LOUISE MICHEL-MAURICE GENEVOIX\_ROMILLY









## DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

### MENU DE LA SEMAINE N°39

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Quiche au fromage (entrée)	Concombres vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
PLATS				
Sauté de porc à la tomate *	Hachis parmentier de boeuf (plat complet)		Oeufs durs, sauce aurore	Poisson pané, sauce tartare
Alternative VG (plat)				Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative VG (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Pâtes fusilli			Purée de lentilles corail à la crème	Riz
Haricots verts				
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Fromage de Normandie à la coupe (C)		Verre de lait, sirop	Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Prunes	Banane		Marbré au chocolat maison	Compote de pomme

\* Présence de porc

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>	<p><b>INFOS FOURNISSEURS</b></p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : <b>SAS Pascal GROSDOIT</b>, Rouen (76)</li> <li>- Volailles origine Normande : <b>Volailles Adrien LABROUCHE</b>, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)</li> <li>- Lentilles GUMI : <b>la ferme GUMI de Laurent Haye</b>, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)</li> <li>- Pommes de terre fraîches : <b>Vincent VAUQUELIN</b>, Venon (27)</li> <li>- Laitages fermiers : <b>La Ferme des Peupliers</b>, Flipou (27)</li> </ul> <p>Nos viandes et volailles 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>
---	---