

**MENU DE LA SEMAINE N°36 - 2024**

LUNDI 02/09	MARDI 03/09	MERCREDI	JEUDI 05/09	VENDREDI 06/09
<b>ENTREES</b>				
Salade betteraves cuites, maïs	Radis, beurre		Pastèque	Concombres vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Sauté de poulet basquaise	Pizza margherita		Bolognaise de bœuf	Poisson pané MSC, citron
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Petits-pois / carottes	Salade iceberg		Penne	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage à la coupe [C]		Fromage portion (l)	Laitage
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Compote de pomme		Tarte aux pommes maison	Sablé de Retz (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**

Signes de qualité :



**INFOS FOURNISSEURS**

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fijpou (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

MENU DE LA SEMAINE N°37 - 2024



Repas anglais

LUNDI 09/09	MARDI 10/09	MERCREDI	JEUDI 12/09	VENDREDI 13/09
<b>ENTREES</b>				
Taboulé	Melon		Tomates vinaigrette	Coleslaw sauce au fromage blanc
<b>PLATS</b>				
Saucisse de Francfort *	Oeufs à l'espagnole (brouillés au coulis de tomate)		Couscous poulet	Fish and chips (plat complet)
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat complet)
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs à la tomate	Macaroni		Semoule	
			Légumes à couscous	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage portion (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Fruit de saison	Beignet à la pomme (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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, 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

**MENU DE LA SEMAINE N°38 - 2024**

LUNDI 16/09	MARDI 17/09	MERCREDI	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
<b>ENTREES</b>				
Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges)	Salade iceberg		Carottes râpées	Radis, beurre
<b>PLATS</b>				
Nuggets végétariens VG (plat)	Hachis parmentier de boeuf (plat complet) Alternative VG (plat complet)		Sauté de porc au curry doux * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Filet de merlu, sauce aurore Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Coquillettes Bio Ratatouille			Lentilles	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage portion (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat (l)		Cake à la fleur d'oranger maison	Compote de pomme

\* 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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, 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

**MENU DE LA SEMAINE N°39 - 2024**

LUNDI 23/09	MARDI 24/09	MERCREDI	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Melon		Concombres vinaigrette	Salade iceberg, croûtons
<b>PLATS</b>				
Boulettes de boeuf à la tomate	Quiche savoyarde végétarienne (plat)		Rôti de porc au jus *	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
			Alternative SP (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne	Salade iceberg		Pommes de terre vapeur	Semoule
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Galette pur beurre (l)		Roulé à la confiture d'abricots 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 – 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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, 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

**MENU DE LA SEMAINE N°40 - 2024**

LUNDI 30/09	MARDI 01/10	MERCREDI	JEUDI 03/10	VENDREDI 04/10
<b>ENTREES</b>				
Saucisson à l'aïl *				
Alternative VG (entrée)	Tomates vinaigrette		Carottes râpées	Salade de riz
Alternative SP (entrée)				
<b>PLATS</b>				
	Carbonara *			
Blanquette de poulet	Alternative VG (plat)		Crêpe au fromage	Merlu sauce curry
Alternative VG (plat)	Alternative SP (plat)			Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Petits-pois			Pommes de terre rissolées, ketchup	
Pommes de terre vapeur	Macaroni		Poêlée de légumes	Haricots verts
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]		Laitage (l)	Fromage portion (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (l)		Compote de pomme	Moelleux aux pommes 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 – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

Signes de qualité :



**INFOS FOURNISSEURS**

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, 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

**MENU DE LA SEMAINE N°41 - 2024**

LUNDI 07/10	MARDI 08/10	MERCREDI	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Salade iceberg		Salade de coquillettes Bio	Feuilleté au fromage (l)
<b>PLATS</b>				
Cordon bleu de dinde *			Rôti de porc au jus *	Colin, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Lasagnes végétariennes (plat complet)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)			Alternative SP (plat)	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Purée de pommes de terre Vauquelin			Riz	Jardinière de légumes
			Epinards à la béchamel	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage		Fromage portion (l)	Laitage (l)
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Sablé de Retz (l)		Brownie maison	Compote de pomme

\* 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 : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, 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

MENU DE LA SEMAINE N°42 - 2024

Semaine des Saveurs (découverte des épices douces)



LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10
<b>ENTREES</b>				
Velouté à la tomate (V)	Salade de carottes à la marocaine		Salade iceberg	Accras de morue, sauce antillaise Alternative VG (entrée)
<b>PLATS</b>				
Paëlla au poulet (plat complet) * Alternative VG (plat complet) Alternative SP (plat complet)	Boulettes d'agneau sauce raz-el-hanout Alternative VG (plat)		Chili sin carne	Colombo de poisson antillais Alternative VG (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Semoule Légumes à couscous		Riz	Pommes de terre vapeur
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Fromage à la coupe [C]		Fromage portion (I)	Fromage à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
Flan nappé caramel (I)	Orange		Pan de elote (gâteau mexicain au maïs)	Banane

\* 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

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fljipou (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