

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2025

LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
ENTREES				
Macédoine de légumes	Salade iceberg vinaigrette		Cèleri rémoulade	Velouté de légumes / PDT
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de boeuf		Quiche savoyarde végétarienne	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat complet)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	(plat complet)		Brocolis	Riz
Fondue de poireaux				
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe (C)	Laitage		Fromage portion (I)	Fromage à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Sablés de Retz (I)		Roulé à la confiture maison	Compote (V)

* 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°4 - 2025

LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées		Coleslaw sauce fromage blanc	Feuilleté au fromage (l)
PLATS				
Choucroute garnie *	Blanquette de volaille		Nuggets VG	Marmite du pêcheur
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur	Blé		Haricots beurre à la tomate	Riz
Choucroute				
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe (C)	Laitage (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Fromage à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Galette pur beurre (l)		Brownie 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**

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°5 - 2025



LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
ENTREES				
Velouté de petits pois	Salade iceberg		Nem, sauce Alternative VG	Carottes râpées Bio
PLATS				
Fricassée de poulet aux épices douces Alternative VG (plat)	Boulettes VG sauce tomate		Sauté de porc au curry doux * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Nuggets de poisson, ketchup Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule Brocolis	Macaroni		Riz Salade iceberg	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe (C)	Fromage à la coupe (C)		Fromage portion (l)	Laitage (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau banane noix de coco maison	Sablés 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

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°6 - 2025



LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
ENTREES				
Crêpe au fromage	Carottes râpées		Salade iceberg vinaigrette	Velouté de potiron / PDT
PLATS				
Rougail de saucisses *			Lasagnes au bœuf	Poisson pané, ketchup
Alternative VG (plat)	Nuggets VG		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles Gumi	Frites, ketchup		(plat complet)	Coquillettes Bio
Haricots verts				
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe (C)	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage râpé (V)
DESSERTS				
Crêpe sucrée	Compote (V)		Flan nappé caramel (l)	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**, Vermeuil 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