

MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2025



LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées		Salade iceberg	Chou-fleur sauce cocktail
PLATS				
Carbonara *	Saucisse(s) *			Poisson à la provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Dahl de lentilles	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Frites, ketchup		Riz	Pommes de terre Vauquelin
			Haricots verts	
PRODUITS LAITIERS				
Fromage râpé (V)	Fromage à la coupe (I)		Fromage portion (I)	Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert vanille (I)		Galette des rois	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