

MENU DE LA SEMAINE N°9 - 2025

LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
ENTREES				
Velouté de tomate (V)	Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées	Taboulé
PLATS				
Blanquette de volaille			Rôti de porc, sauce moutarde *	Poisson pané, citron
Omelette	Bolognaise VG		Nems aux légumes, sauce (plat)	Feuilleté au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Coquillettes Bio		Frites	PDT Vauquelin Haricots verts
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Fromage râpé (V)		Petit moulé (l)	Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Moelleux aux fruits 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°10 - 2025



Repas auvergnat

LUNDI 03/03	MARDI 04/03	MERCREDI	JEUDI 06/03	VENDREDI 07/03
ENTREES				
Salade mexicaine	Coleslaw sauce fromage blanc		Salade iceberg vinaigrette	Salade haricots verts / PDT
PLATS				
Sauté de poulet basquaise			Saucisse *	Blanquette de la mer
Boulettes VG, sauce basquaise	Nuggets VG		Crêpe au fromage (plat)	Samoussa aux légumes, sauce (plat)
			Saucisse de volaille	
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Haricots blancs à la tomate		Lentilles vertes	Riz
Chou-fleur			Truffade	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]			Verre de lait Bio (V)	Camembert à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote et biscuits (l)		Flaugnarde auvergnate aux pommes	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°11 - 2025

LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise	Velouté de légumes (V)
PLATS				
Sauté de dinde à la normande	Carbonara *		Gratin savoyard VG	Colin, sauce provençale
Feuilleté au fromage (plat)	Omelette			Falafels, sauce provençale
ACCOMPAGNEMENTS				
Purée de PDT Vauquelin	Coquillettes Bio		Salade iceberg vinaigrette (accompagnement plat complet)	Semoule
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe [C]	Fromage râpé (V)		Tartare nature (I)	Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Mousse au chocolat (I)		Roulé à la confiture 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°12 - 2025

LUNDI 17/03	MARDI 18/03	MERCREDI	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Salade iceberg	Céleri rémoulade
PLATS				
Emincé de volaille à la tomate	Crêpe au fromage (plat)		Rôti de porc au jus *	Nuggets de poisson, ketchup
Boulettes VG, sauce			Nuggets VG	Omelette
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Pommes de terre vapeur		Duo flageolets / haricots verts	Penne
	Chou romanesco			
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Camembert à la coupe [C]		Petit moulé nature (l)	Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Marbré 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**

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°13 - 2025

LUNDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
ENTREES				
Soupe tomate vermicelles (V)	Carottes râpées Bio		Coleslaw	Salade iceberg
PLATS				
Sauté de poulet au curry doux	Saucisse(s) de volaille		Timbale milanaise VG	Brandade de poisson
Feuilleté au fromage (plat VG)	Omelette (plat)			Hachis VG
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Frites		Haricots beurre	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Vache picon (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Tome blanche à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (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°14 - 2025

LUNDI 31/03	MARDI 01/04	MERCREDI	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
ENTREES				
Saucisson à l'aïl *	Céleri rémoulade		Radis, beurre	Taboulé
Falafels, sauce				
PLATS				
Blanquette de volaille	Couscous boulettes de boeuf		Lasagnes VG	Poisson meunière, ketchup
Omelette	Boulettes VG, sauce (plat)			Samoussa légumes, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles Gumi	Semoule			Riz
	Légumes à couscous			Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Yaourt (I)		Brie à la coupe [C]	Tartare nature (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Fruit de saison	Clafoutis aux fruits 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**

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°17 - 2025



LUNDI 21/04	MARDI 22/04	MERCREDI	JEUDI 24/04	VENDREDI 25/04
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Salade verte
PLATS				
Lundi de Pâques	Boulettes d'agneau, sauce tomate Boulettes VG, sauce tomate		Rôti de porc au jus * Feuilleté au fromage (plat) Saucisse volaille SP	Blanquette de poisson Omelette
ACCOMPAGNEMENTS				
	Coquillettes Bio Carottes		Haricots blancs à la tomate	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
PRODUITS LAITIERS				
	Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)		Petit moulé nature (l)	Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
	Beignet à la pomme (l)		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

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°18 - 2025

LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05
ENTREES				
Cervelas vinaigrette *	Salade verte vinaigrette			Radis, beurre
Falafels, sauce (entrée)				
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de bœuf			Beignets de calamar à la romaine, ketchup
Crêpe au fromage (plat)	Hachis VG			Nuggets VG, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	(plat complet)			Riz
Haricots verts				Carottes
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe [C]				Petit moulé nature (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison			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**

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°19 - 2025

LUNDI 05/05	MARDI 06/05	MERCREDI	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Salade de PDT			Velouté de tomate (V)
PLATS				
Emincé de volaille à la normande	Cordon bleu *			Hachis parmentier de poisson
Omelette	Nuggets VG			Hachis parmentier VG
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites	Haricots verts			(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré (V)			Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Galette pur beurre (I)			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**, Fijou (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°20 - 2025



Repas normand

LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Radis, beurre		Salade verte vinaigrette	Taboulé
PLATS				
Bolognaise de boeuf Boulettes VG, sauce tomate (plat)	Feuilleté au fromage (l)		Volaille, sauce Vallée d’Auge Crêpe au fromage (plat)	Poisson pané MSC, citron Omelette
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Haricots plats		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Fromage râpé (V)	Yaourt nature sucré (l)		Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau normand aux pommes	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 Hays**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Fljpu (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°21 - 2025

LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
ENTREES				
Cervelas vinaigrette * Falafels	Betteraves vinaigrette		Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
PLATS				
Saucisse de volaille Nuggets VG (plat)	Sauté de dinde à la tomate Feuilleté fromage (plat)		Lasagnes VG	Marmite du pêcheur Crêpe au fromage (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles	Semoule Ratatouille		(plat complet)	Riz
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Camembert à la coupe [C]		Yaourt aromatisé (l)	Petit moulé nature (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Madeleine (l)	Flan pâtissier 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°22 - 2025

LUNDI 26/05

MARDI 27/05

MERCREDI

JEUDI 29/05

VENDREDI 30/05

ENTREES

Taboulé

Concombres vinaigrette

PLATS

Saucisse(s) de volaille

Carbonara *

Samoussa aux légumes

Omelette

ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pommes de terre Vauquelin

Penne

Haricots verts

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe [C]

Fromage râpé (V)

DESSERTS

Fruit de saison Bio

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°23 - 2025

LUNDI 02/06	MARDI 03/06	MERCREDI	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
ENTREES				
Salade de pâtes	Radis, beurre		Pastèque	Carottes râpées
PLATS				
Cordon bleu de dinde *	Couscous boulettes de boeuf		Gratin savoyard VG (plat complet)	Colin, sauce citronnée
Nuggets VG, ketchup (plat VG et SP)	Boulettes VG, sauce			Crêpe au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur	Semoule	Riz	Salade verte vinaigrette (accompagnement plat complet)	Frites
Haricots beurre	Légumes à couscous			
PRODUITS LAITIERS				
Tome blanche à la coupe [C]	Yaourt nature sucré		Vache picon (l)	Edam à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Sablé de Retz (l)		Roulé à la confiture 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°24 - 2025

LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
PLATS				
	Lasagnes au boeuf		Rôti de porc, sauce normande * Nem aux légumes, sauce (plat VG et SP)	Merlu, sauce provençale Boulettes VG, sauce provençale
ACCOMPAGNEMENTS				
	(plat complet)		Riz Haricots verts	Purée de pommes de terre Vauquelin
PRODUITS LAITIERS				
	Camembert à la coupe [C]		Tartare nature (I)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
	Mousse au chocolat (I)		Moelleux aux pommes 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**

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°25 - 2025



Repas grec

LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
ENTREES				
Salade de blé, maïs	Oeuf dur mayonnaise		Tzatziki (concombres au fromage blanc)	Tomates vinaigrette
PLATS				
Sauté de porc à la tomate *			Moussaka	Poisson meunière, citron
Omelette	Parmentier VG		Moussaka VG	Samoussa aux légumes (plat)
Saucisse de volaille SP				
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	(plat complet)		(plat complet)	Coquillettes Bio
Carottes				
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (I)	Brie à la coupe [C]		Verre de lait La Ferme Des Peupliers	Yaourt nature sucré
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau grec à la semoule 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°26 - 2025

LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque		Melon	Concombres vinaigrette
PLATS				
Emincé de dinde au curry doux Nuggets VG sauce aux épices douces	Crêpe au fromage (plat)		Rôti de porc sauce moutarde * Boulettes VG, sauce moutarde	Brandade de poisson Feuilleté au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Pommes de terre vapeur Haricots plats		Blé Courgettes à la tomate	Haricots beurre
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré (V)		Vache picon (I)	Yaourt aromatisé (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Sablés de Retz (I)		Gâteau au chocolat 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**

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°27 - 2025

LUNDI 30/06	MARDI 01/07	MERCREDI	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées		Pastèque	Taboulé aux pois chiches
PLATS				
Raviolis au bœuf	Couscous poulet		Bolognaise végétarienne	Nuggets de poisson, ketchup
Alternative VG	Boulettes VG, sauce			Nuggets VG, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Semoule		Penne	Riz
	Légumes à couscous			Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
	Petit moulé (I)		Fromage râpé (V)	Emmental à la coupe [C]
DESSERTS				
Compote et biscuits (I)	Mousse au chocolat (I)		Clafoutis aux fruits 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