

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2025

LUNDI 03/11	MARDI 04/11	MERCREDI 05/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
ENTREES				
Soupe à la tomate	Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées Bio	Accras de morue, sauce Œuf dur mayonnaise (VG)
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Omelette		Rôti de porc, sauce tomate *	Merlu MSC, sauce aurore
Nuggets VG (plat)			Crêpe fromage (VG)	Feuilleté au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz Bio	Frites, ketchup		Coquillettes Bio	Riz Bio
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Brie à la coupe [C]		Verre de lait Bio (V)	Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison Bio	Flan nappé caramel (l)		Gâteau au yaourt 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°46 - 2025



Repas normand

LUNDI 10/11	MARDI 11/11	MERCREDI 12/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
ENTREES				
Salade de blé, maïs	Férié		Salade iceberg vinaigrette	Velouté de légumes
PLATS				
Cordon bleu de dinde			Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge	Colin MSC sauce citronnée
Nuggets VG (plat)			Omelette (VG)	Nems aux légumes (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits pois			Pommes de terre Vauquelin vapeur	Macaroni Bio
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]			Camembert à la coupe [C]	Mimolette à la coupe [C]
DESSERTS				
Salade de fruits			Gâteau aux pommes 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°47 - 2025				
LUNDI 17/11	MARDI 18/11	MERCREDI 19/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
ENTREES				
Saucisson à l'aïl, cornichons *	Œuf dur mayonnaise		Salade iceberg	Betteraves Bio vinaigrette
Macédoine de légumes mayonnaise (VG)				
PLATS				
Bœuf bourguignon	Lasagnes VG		Sauté de porc à la normande *	Poisson pané, ketchup
Samoussa aux légumes (plat)			Œufs durs, sauce aurore (plat VG)	Nuggets VG, ketchup (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre Vauquelin	(plat complet)		Flageolets	Coquillettes Bio
Carottes				
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré		Carré Président (I)	Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Madeleine (I)		Carrot cake maison (sans fruits à coque)	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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°48 – 2025				
LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
ENTREES				
Salade de maïs vinaigrette	Carottes râpées Bio		Salade iceberg	Soupe de légumes
PLATS				
Carbonara *	Chili sin carne		Boulettes de bœuf sauce tomate	Blanquette de poisson
Bolo VG			Nuggets VG (plat)	Crêpe fromage VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni Bio	Riz Bio		Carottes	Blé
PRODUITS LAITIERS				
Fromage râpé (V)	Yaourt nature sucré (I)		Petit moulé nature (I)	Edam à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Flan pâtissier 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°49 - 2025				
LUNDI 1 ^{er} /12	MARDI 02/12	MERCREDI 03/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
ENTREES				
Soupe de tomate	Oeuf dur mayonnaise		Carottes râpées Bio / chou blanc Bio (servis séparément)	Salade iceberg
PLATS				
Sauté de volaille à la normande	Couscous VG (semoule, pois chiches)		Rôti de porc sauce tomate (EM) *	Beignets de calamars à la romaine, ketchup
Samoussa aux légumes (plat)			Omelette, sauce tomate (plat VG)	Nems aux légumes (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre locales Vauquelin	Légumes à couscous		Frites	Coquillettes Bio
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe [C]	Petit Filou aux fruits (l)		Vache picon (l)	Mimolette à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote de pêche (V)		Gâteau noix de coco maison	Fruit de saison Bio

* 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°50 - 2025				
LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
ENTREES				
Pâté de campagne cornichons * Crêpe au fromage (VG)	Carottes râpées Bio aux pois chiches (servis séparément)		Céleri rémoulade	Salade iceberg
PLATS				
Blanquette de dinde Falafels, sauce (plat)	Quenelle nature, sauce tomate		Sauté de porc à la tomate (EM) * Samoussa aux légumes, sauce (plat)	Brandade de poisson Hachis VG (plat complet)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Riz Bio Epinards à la crème		Semoule	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]	Brie à la coupe [C]		Verre de lait Bio (V)	Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Mousse au chocolat (l)		Croq' maison à la confiture de fraise	Fruit de saison Bio

* 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°51 - 2025



LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
ENTREES				
Cervelas, cornichons *	Salade iceberg vinaigrette		Feuilleté aux 2 saumons et salade iceberg	Carottes râpées Bio
Œuf dur mayonnaise (VG)			Velouté de butternut aux marrons (VG)	
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce épices douces	Bolognaise VG aux lentilles locales Bio		Sauté de dinde sauce forestière	Poisson meunière, ketchup
Chili sin carne			Feuilleté fromage, sauce forestière (VG)	Omelette (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Carottes	Coquillettes Bio		Pommes noisette	Riz Bio
				Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Yaourt nature sucré (I)		Clémentine	Fromage de Normandie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Bûche de Noël maison au chocolat	Flan nappé caramel

* 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°2 - 2026



LUNDI 05/01	MARDI 06/01	MERCREDI 07/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Chou blanc Bio		Salade iceberg	Coleslaw
PLATS				
Raviolis au bœuf	Sauté de volaille à la tomate		Dahl de lentilles locales Bio	Colin MSC à la crème de poivron
Alternative VG (plat complet)	Omelette (VG)			Crêpe au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Frites		Riz Bio	Pommes de terre Vauquelin
PRODUITS LAITIERS				
	Gouda à la coupe (I)		Vache picon (I)	Emmental à la coupe [C]
DESSERTS				
Compote (I) et biscuits	Dessert au chocolat (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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°3 - 2026

LUNDI 12/01	MARDI 13/01	MERCREDI 14/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
ENTREES				
Macédoine de légumes	Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées Bio	Soupe de légumes
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de boeuf		Quiche savoyarde végétarienne	Merlu MSC sauce aurore
Omelette (plat VG)	Hachis VG			Nem aux légumes (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	(plat complet)		Brocolis	Riz Bio
PRODUITS LAITIERS				
Tomme blanche Montsalvy à la coupe [C]	Yaourt aromatisé (l)		Verre de lait Bio (V)	Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau maison aux haricots rouges et chocolat	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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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 - 2026				
LUNDI 19/01	MARDI 20/01	MERCREDI 21/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
ENTREES				
Saucisson à l'aïl * Feuilleté au fromage (VG)	Coleslaw		Salade mexicaine	Betteraves Bio, maïs
PLATS				
Saucisse de Francfort * Œufs durs (plat VG)	Blanquette de dinde normande (EM) Nems aux légumes, sauce (plat VG)		Nuggets VG	Marmite du pêcheur Crêpe au fromage (plat VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur Choucroute	Riz Bio		Petits pois	Macaroni Bio
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit moulé nature (l)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Madeleine (l)		Marbré au chocolat 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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 - 2026

LUNDI 26/01	MARDI 27/01	MERCREDI 28/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
ENTREES				
Velouté de potiron (V)	Salade iceberg		Carottes râpées Bio	Betteraves Bio vinaigrette
PLATS				
Sauté de dinde normande aux épices douces (EM)	Bolognaise VG aux lentilles locales Bio		Sauté de porc au curry doux *	Nuggets de poisson, ketchup
Samoussa aux légumes, sauce (plat)			Nems aux légumes, sauce (plat)	Nuggets VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Macaroni Bio		Riz Bio	Purée de céleri
			Chou romanesco	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré (V)		Verre de lait Bio (V)	Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Petit fourré abricot (I)		Gâteau au yaourt maison	Fruit de saison Bio

* 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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 - 2026



LUNDI 02/02	MARDI 03/02	MERCREDI 04/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
ENTREES				
Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio		Salade iceberg vinaigrette	Soupe de légumes (V)
PLATS				
Boulettes d'agneau à la tomate	Omelette		Lasagnes au bœuf	Blanquette de poisson
Nems aux légumes (plat)			Lasagnes VG (plat complet)	Crêpe au fromage (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Carottes	Pommes de terre rissolées, ketchup		(plat complet)	Coquillettes Bio
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Vache picon (l)	Gouda à la coupe [C]
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 Nos principaux partenaires locaux : - Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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
Signes de qualité :	

MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2026

LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
ENTREES				
Accras de morue, sauce Œuf dur mayonnaise	Soupe à la tomate (V)		Salade iceberg vinaigrette	Céleri rémoulade
PLATS				
Sauté de poulet sauce basquaise Feuilleté au fromage (plat VG)	Nuggets VG		Rôti de porc, sauce forestière * Crêpe au fromage (plat VG)	Poisson meunière, citron Omelette (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Lentilles Bio locales, sauce garam mas-sala		Macaroni Bio Brocolis	Pommes de terre Vauquelin vapeur
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt aromatisé (I)		Petit moulé nature (I)	Mimolette à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Madeleine (I)		Gâteau aux pommes maison	Fruit de saison Bio

* 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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