

MENU DE LA SEMAINE N°10 - 2026



LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
ENTREES				
Chou-fleur vinaigrette	Salade iceberg		Salade asiatique (carottes râpées, chou blanc)	Taboulé
PLATS				
Bolognaise végétarienne	Sauté de porc à la normande *		Boulettes d'agneau, sauce au curry doux	Poisson meunière, citron
	Omelette nature		Nem aux légumes, sauce (plat)	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	Haricots blancs à la tomate		Riz Bio	Pommes de terre Vauquelin
			Poêlée sautée à la sauce soja	Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré La Ferme des Peupliers (V)		Petit moulé nature (I)	Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Madeleine (I)		Gâteau noix de coco 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) - 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

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

CÔTÉ RESTAURATION
Le goût du bon sens

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

CÔTÉ RESTAURATION
Le goût du bon sens

* Présence de porc

CÔTÉ RESTAURATION
Le goût du bon sens

MENU DE LA SEMAINE N°14 - 2026

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
ENTREES				
Soupe de tomate	Carottes râpées Bio		Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Sauté de dinde aux épices douces			Brandade de poisson
Omelette	Nems aux légumes, sauce		Timbale milanaise VG	Hachis VG
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites	Riz Bio		Brocolis	(plat complet)
	Epinards à la béchamel			
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Petit moulé nature (I)	Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Petit fourré abricot (I)		Flan pâtissier maison	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	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) - 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°15 - 2026



LUNDI	MARDI 07/04	MERCREDI	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04
ENTREES				
	Salade de pomme de terre		Salade iceberg	Taboulé
PLATS				
	Boulettes d'agneau, sauce aux épices douces		Lasagnes au boeuf	Poisson meunière, citron
	Falafels, sauce		Lasagnes VG	Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
	Semoule		(plat complet)	Riz Bio
	Carottes			Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
	Verre de lait Bio (V)		Camembert à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
	Beignet abricot (I)		Compote (V)	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) - 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

* *Présence de porc*

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

CÔTÉ RESTAURATION
Le goût du bon sens