

ECOLE CROIX ST PIERRE_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°9 - 2025

LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
ENTREES				
	Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées	
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			Frites	PDT Vauquelin
Brocolis	Coquillettes Bio			Haricots verts
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]				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**

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°10 - 2025



Repas auvergnat

LUNDI 03/03	MARDI 04/03	MERCREDI	JEUDI 06/03	VENDREDI 07/03
ENTREES				
PLATS				
Sauté de poulet basquaise Boulettes VG, sauce basquaise	Nuggets VG		Saucisse * Crêpe au fromage (plat) Saucisse de volaille	Blanquette de la mer Samoussa aux légumes, sauce (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne Chou-fleur	Haricots blancs à la tomate		Lentilles vertes Truffade	Riz
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**

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°11 - 2025

LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
ENTREES				
	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise	
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 Haricots beurre
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe [C]				Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Mousse au chocolat (l)		Roulé à la confiture d'abricot 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				
	Œuf dur mayonnaise			
PLATS				
Emincé de volaille à la tomate Boulettes VG, sauce	Crêpe au fromage (plat)		Rôti de porc au jus * Nuggets VG	Nuggets de poisson, ketchup Omelette
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Pommes de terre vapeur Chou romanesco		Duo flageolets / haricots verts	Penne
PRODUITS LAITIERS				
Emmental 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				
	Carottes râpées Bio			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 Epinards	Frites		Haricots beurre	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]			Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	
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				
			Radis, beurre	
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 (l)			Tartare nature (l)
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**

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**, Filipou (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	
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				
				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				
	Salade verte vinaigrette			Radis, beurre
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				Riz
Haricots verts	(plat complet)			Carottes
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe [C]				
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				
	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)			
DESSERTS				
Fruit de saison				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				
	Radis, beurre		Salade verte vinaigrette	
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)			Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			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**

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°21 - 2025

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

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]

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				
	Radis, beurre		Pastèque	
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		Salade verte vinaigrette (accompagnement plat complet)	Frites
Haricots beurre	Légumes à couscous			
PRODUITS LAITIERS				
Tome blanche à la coupe [C]	Yaourt nature sucré (l)			Edam à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Roulé à la confiture d'abricot 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				
				Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
	Mousse au chocolat (l)		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**

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				
	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)	Coquillettes Bio
Carottes	(plat complet)			
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe [C]				Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau grec à la semoule 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

ECOLE CROIX ST PIERRE_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

MENU DE LA SEMAINE N°26 - 2025

LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
ENTREES				
	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)			
DESSERTS				
Fruit de saison			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

ECOLE CROIX ST PIERRE_VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON

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	
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				
				Emmental à la coupe [C]
DESSERTS				
Compote et biscuits (l)	Mousse au chocolat (l)		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