

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2024

| LUNDI 04/11 | MARDI 05/11 | MERCREDI | JEUDI 07/11 | VENDREDI 08/11 |
|--|--|----------|---------------------|--|
| ENTREES | | | | |
| | Chou blanc aux pommes | | Carottes râpées Bio | |
| PLATS | | | | |
| Sauté de poulet à la provençale Alternative VG (plat) | Cordon bleu de dinde * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat) | | Oeufs brouillés | Merlu, sauce aurore Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Pommes de terre Vauquelin | Petits pois | | Frites, ketchup | Coquillettes Bio Brocolis |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | | | | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Flan nappé caramel (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°46 - 2024



| LUNDI 11/11 | MARDI 12/11 | MERCREDI | JEUDI 14/11 | VENDREDI 15/11 |
|--------------------------|---|----------|-----------------------------------|--|
| ENTREES | | | | |
| | Betteraves vinaigrette | | | |
| PLATS | | | | |
| | Tartiflette * Alternative VG (plat complet) Alternative SP (plat complet) | | Potée pomme de terre / chou-fleur | Colin sauce citronnée Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| | (plat complet) | | Haricots verts | Riz |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| | | | Fromage portion (l) | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| | Compote de pomme (V) | | 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 : **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**, Flj pou (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 - 2024

| LUNDI 18/11 | MARDI 19/11 | MERCREDI | JEUDI 21/11 | VENDREDI 22/11 |
|-------------------------------------|-----------------|----------|----------------------------------|------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Carottes râpées | | Salade iceberg | |
| PLATS | | | | |
| Sauté de volaille aux épices douces | Lasagnes VG | | Daube de boeuf à la tomate | Poisson pané, ketchup |
| Alternative VG (plat) | | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Coquillettes Bio | (plat complet) | | Pommes de terre Vauquelin | Riz |
| | | | Carottes | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage râpé [V] | Laitage (l) | | | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | | | Cake à la fleur d'oranger 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°48 - 2024

| LUNDI 25/11 | MARDI 26/11 | MERCREDI | JEUDI 28/11 | VENDREDI 29/11 |
|--------------------------|---------------------------|----------|--|-------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Coleslaw au fromage blanc | | Salade iceberg | |
| PLATS | | | | |
| Carbonara * | | | Chiffonnade de boeuf au jus (servi séparément) | Colin, sauce provençale |
| Alternative VG (plat) | Chili sin carne | | | Alternative VG (plat) |
| Alternative SP (plat) | | | Alternative VG (plat) | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Macaroni | Riz | | Ecrasé de pommes de terre Vauquelin | Semoule |
| | | | | Brocolis |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage râpé (V) | | | | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Compote (V) | | Beignet à la pomme (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**, 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°49 - 2024

| LUNDI 02/12 | MARDI 03/12 | MERCREDI | JEUDI 05/12 | VENDREDI 06/12 |
|--|-------------------------------------|----------|---|--|
| ENTREES | | | | |
| | Oeuf dur mayonnaise | | Carottes râpées Bio / chou blanc Bio (servi séparément) | |
| PLATS | | | | |
| Sauté de volaille à la normande Alternative VG (plat) | Couscous VG (semoule, pois chiches) | | Rôti de porc sauce moutarde * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat) | Beignets de calamars à la romaine, ketchup Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Coquillettes Bio | Légumes à couscous | | Frites | Riz |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | | | | Laitage (I) |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Fruit de saison | | Flan pâtissier 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°50 - 2024

| LUNDI 09/12 | MARDI 10/12 | MERCREDI | JEUDI 12/12 | VENDREDI 13/12 |
|------------------------------|----------------------------|----------|--|-------------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Cèleri sauce fromage blanc | | Carottes râpées Bio à l'orange | Salade iceberg |
| PLATS | | | | |
| Sauté de dinde à la normande | | | Saucisse de volaille | Brandade de poisson |
| Alternative VG (plat) | Feuilleté au fromage (I) | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat complet) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Blé | Haricots beurre | | Coquillette Bio Jardinière de légumes | (plat complet) |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe [C] | | | | |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat (I) | | 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**

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°51 - 2024



| LUNDI 16/12 | MARDI 17/12 | MERCREDI | JEUDI 19/12 | VENDREDI 20/12 |
|-------------------------------|------------------------|----------|------------------------------------|-----------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Carottes râpées | | Entrée (restant à définir) | Potage de légumes |
| PLATS | | | | |
| Cassoulet au porc * | | | Sauté de volaille sauce forestière | Blanquette de poisson |
| Alternative VG (plat complet) | Lasagnes VG | | Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) |
| Alternative SP (plat complet) | | | | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| (plat complet) | (plat complet) | | Pommes noisette | Semoule |
| | | | Haricots verts | Epinards |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Laitage (l) | | | | Laitage |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Flan nappé caramel (l) | | Bûche de Noël 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 Hays**, 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°2 - 2025



GALETTE DES ROIS

| LUNDI 06/01 | MARDI 07/01 | MERCREDI | JEUDI 09/01 | VENDREDI 10/01 |
|---|---|----------|-----------------------|--|
| ENTREES | | | | |
| Betteraves vinaigrette | Carottes râpées | | | |
| PLATS | | | | |
| Raviolis au bœuf Alternative VG (plat complet) | Saucisse(s) * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat) | | Dahl de lentilles | Poisson à la provençale Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| (plat complet) | Frites, ketchup | | Riz Haricots verts | Pommes de terre Vauquelin |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| | | | Fromage portion (l) | Fromage à la coupe [C] |
| DESSERTS | | | | |
| Compote (l) et biscuits | Dessert vanille (l) | | 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

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2025

| LUNDI 13/01 | MARDI 14/01 | MERCREDI | JEUDI 16/01 | VENDREDI 17/01 |
|---------------------------|-------------------------------|----------|-------------------------------|--------------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Salade iceberg vinaigrette | | Cèleri rémoulade | |
| PLATS | | | | |
| Sauté de poulet basquaise | Hachis parmentier de boeuf | | Quiche savoyarde végétarienne | Poisson meunière, citron |
| Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat complet) | | | Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Coquillettes Bio | (plat complet) | | Brocolis | Riz |
| Fondue de poireaux | | | | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe (C) | Laitage | | | Fromage à la coupe (C) |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | | | Roulé à la confiture 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°4 - 2025

| LUNDI 20/01 | MARDI 21/01 | MERCREDI | JEUDI 23/01 | VENDREDI 24/01 |
|--------------------------|------------------------|----------|--|------------------------|
| ENTREES | | | | |
| Carottes râpées | | | | |
| PLATS | | | | |
| Choucroute garnie * | Blanquette de volaille | | Nuggets VG | Marmite du pêcheur |
| Alternative VG (plat) | Alternative VG (plat) | | | Alternative VG (plat) |
| Alternative SP (plat) | | | | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Pommes de terre vapeur | Blé | | Haricots beurre à la tomate | Riz |
| Choucroute | | | | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe (C) | Laitage (l) | | Verre de lait La Ferme des Peupliers (V) | Fromage à la coupe (C) |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | | | 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°5 - 2025



| LUNDI 27/01 | MARDI 28/01 | MERCREDI | JEUDI 30/01 | VENDREDI 31/01 |
|--|---------------------------|----------|---|--|
| ENTREES | | | | |
| | | | Nem, sauce Alternative VG | Carottes râpées Bio |
| PLATS | | | | |
| Fricassée de poulet aux épices douces Alternative VG (plat) | Boulettes VG sauce tomate | | Sauté de porc au curry doux * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat) | Nuggets de poisson, ketchup Alternative VG (plat) |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Semoule Brocolis | Macaroni | | Riz Salade iceberg | Ecrasé de pommes de terre Vauquelin |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe (C) | Fromage à la coupe (C) | | | Laitage (l) |
| DESSERTS | | | | |
| Fruit de saison | Fruit de saison | | Gâteau banane noix de coco 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°6 - 2025



| LUNDI 03/02 | MARDI 04/02 | MERCREDI | JEUDI 06/02 | VENDREDI 07/02 |
|--------------------------|-----------------|----------|-------------------------------|-----------------------|
| ENTREES | | | | |
| | Carottes râpées | | Salade iceberg vinaigrette | |
| PLATS | | | | |
| Rougail de saucisses * | | | Lasagnes au bœuf | Poisson pané, ketchup |
| Alternative VG (plat) | Nuggets VG | | Alternative VG (plat complet) | Alternative VG (plat) |
| Alternative SP (plat) | | | | |
| ACCOMPAGNEMENTS | | | | |
| Lentilles Gumi | Frites, ketchup | | (plat complet) | Coquillettes Bio |
| Haricots verts | | | | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | |
| Fromage à la coupe (C) | Laitage (l) | | | Fromage râpé (V) |
| DESSERTS | | | | |
| Crêpe sucrée | | | 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

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