

MENU DE LA SEMAINE N°9 - 2025

LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
<b>ENTREES</b>				
	Salade iceberg vinaigrette		Carottes râpées	
<b>PLATS</b>				
Blanquette de volaille			Rôti de porc, sauce moutarde *	Poisson pané, citron
Omelette	Bolognaise VG		Nems aux légumes, sauce (plat)	Feuilleté au fromage (plat VG)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz			Frites	PDT Vauquelin
Brocolis	Coquillettes Bio			Haricots verts
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe [C]				Brie à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
<b>PLATS</b>				
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)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne Chou-fleur	Haricots blancs à la tomate		Lentilles vertes Truffade	Riz
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe [C]			Verre de lait Bio (V)	Camembert à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise	
<b>PLATS</b>				
Sauté de dinde à la normande	Carbonara *		Gratin savoyard VG	Colin, sauce provençale
Feuilleté au fromage (plat)	Omelette			Falafels, sauce provençale
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Purée de PDT Vauquelin	Coquillettes Bio		Salade iceberg vinaigrette (accompagnement plat complet)	Semoule Haricots beurre
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe [C]				Brie à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Œuf dur mayonnaise			
<b>PLATS</b>				
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
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Blé	Pommes de terre vapeur		Duo flageolets / haricots verts	Penne
	Chou romanesco			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe [C]			Petit moulé nature (l)	Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Carottes râpées Bio			Salade iceberg
<b>PLATS</b>				
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
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz Epinards	Frites		Haricots beurre	(plat complet)
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe [C]			Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)	
<b>DESSERTS</b>				
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**

**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°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

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
<b>ENTREES</b>				
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	
<b>PLATS</b>				
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
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	Coquillettes Bio Carottes		Haricots blancs à la tomate	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
				Gouda à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
	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
<b>ENTREES</b>				
	Salade verte vinaigrette			Radis, beurre
<b>PLATS</b>				
Sauté de poulet basquaise	Hachis parmentier de bœuf			Beignets de calamar à la romaine, ketchup
Crêpe au fromage (plat)	Hachis VG			Nuggets VG, ketchup
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Blé	(plat complet)			Riz
Haricots verts				Carottes
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Camembert à la coupe [C]				
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Salade de PDT			Velouté de tomate (V)
<b>PLATS</b>				
Emincé de volaille à la normande	Cordon bleu *			Hachis parmentier de poisson
Omelette	Nuggets VG			Hachis parmentier VG
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Frites	Haricots verts			(plat complet)
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré (V)			
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Radis, beurre		Salade verte vinaigrette	
<b>PLATS</b>				
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
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Penne	Haricots plats		Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Riz Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage râpé (V)	Yaourt nature sucré (l)			Brie à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
			Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
<b>PLATS</b>				
Saucisse de volaille	Sauté de dinde à la tomate		Lasagnes VG	Marmite du pêcheur
Nuggets VG (plat)	Feuilleté fromage (plat)			Crêpe au fromage (plat)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Lentilles	Semoule		(plat complet)	Riz
Courgettes	Ratatouille			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Emmental à la coupe [C]	Camembert à la coupe [C]		Yaourt aromatisé (I)	
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Radis, beurre		Pastèque	
<b>PLATS</b>				
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)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Pommes de terre vapeur	Semoule		Salade verte vinaigrette (accompagnement plat complet)	Frites
Haricots beurre	Légumes à couscous			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Tome blanche à la coupe [C]	Yaourt nature sucré (l)			Edam à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTREES</b>				
	Betteraves vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
<b>PLATS</b>				
	Lasagnes au boeuf		Rôti de porc, sauce normande * Nem aux légumes, sauce (plat VG et SP)	Merlu, sauce provençale Boulettes VG, sauce provençale
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
	(plat complet)		Riz Haricots verts	Purée de pommes de terre Vauquelin
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
				Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
	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
<b>ENTREES</b>				
	Oeuf dur mayonnaise		Tzatziki (concombres au fromage blanc)	Tomates vinaigrette
<b>PLATS</b>				
Sauté de porc à la tomate *			Moussaka	Poisson meunière, citron
Omelette	Parmentier VG		Moussaka VG	Samoussa aux légumes (plat)
Saucisse de volaille SP				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Haricots blancs cuisinés	(plat complet)		(plat complet)	Coquillettes Bio
Carottes				
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda à la coupe [C]				Yaourt nature sucré (l)
<b>DESSERTS</b>				
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

**MENU DE LA SEMAINE N°26 - 2025**

LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
<b>ENTREES</b>				
	Pastèque		Melon	Concombres vinaigrette
<b>PLATS</b>				
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)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz	Pommes de terre vapeur Haricots plats		Blé Courgettes à la tomate	Haricots beurre
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Edam à la coupe [C]	Fromage blanc nature sucré (V)			
<b>DESSERTS</b>				
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



**MENU DE LA SEMAINE N°27 - 2025**

LUNDI 30/06	MARDI 01/07	MERCREDI	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
<b>ENTREES</b>				
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées		Pastèque	
<b>PLATS</b>				
Raviolis au bœuf	Couscous poulet		Bolognaise végétarienne	Nuggets de poisson, ketchup
Alternative VG	Boulettes VG, sauce			Nuggets VG, ketchup
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
(plat complet)	Semoule		Penne	Riz
	Légumes à couscous			Ratatouille
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
				Emmental à la coupe [C]
<b>DESSERTS</b>				
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