

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**

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°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			Daube de boeuf à la tomate	Poisson pané, ketchup
Alternative VG (plat)	Lasagnes VG		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	(plat complet)		Pommes de terre Vauquelin	Riz
			Carottes	
PRODUITS LAITIERS				
Fromage râpé [V]	Laitage (I)			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 Hays**, 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**

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°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**

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