

MENU DE LA SEMAINE N°21 - 2024

LUNDI	MARDI 21/05	MERCREDI	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
PLATS				
	Sauté de dinde à la tomate		Lasagnes au bœuf (plat complet)	Marmite du pêcheur
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Riz			Semoule
	Courgettes			
PRODUITS LAITIERS				
	Fromage à la coupe [C]		Laitage	Fromage portion (I)
DESSERTS				
	Fruit de saison		Madeleine (I)	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**

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