

## MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2024

LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				
Feuilleté au fromage (I)AD	Radis, beurre			
<b>PLATS</b>				
Saucisse(s) *	Daube de boeuf à la tomate			
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			
Alternative SP (plat)				
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>				
Riz	Penne			
Haricots plats	Carottes			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Fromage à la coupe [C]	Laitage			
<b>DESSERTS</b>				
Fruit de saison	Galette pur beurre (I)			

\* 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