

MENU DE LA SEMAINE N°14- 2025

*OPERATION SOLIDARITE
BOL DE RIZ*



LUNDI 31/03

MARDI 01/04

MERCREDI 02/04

JEUDI 03/04

VENDREDI 04/04

ENTREES

Carottes râpées vinaigrette

Chou rouge aux pommes

Plats

Pavé de jambon grillé *

Bolognaise au boeuf

Sauté de volaille à la normande

Poisson du jour

Poisson du jour

Poisson du jour

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois

Penne

Frites

Epinards à la béchamel

Haricots verts

Gratin de chou-fleur

Riz, sauce tomate

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe ([C])

DESSERTS

Semoule au lait maison (V)

Fruit de saison

Flan pâtissier maison

Banane

* 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 :

- Pain : Boulangerie Feuillette, Gravigny (27)
- Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (27)
- Viandes fraîches : Socodn (14)

Nos viandes 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