

## 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