

INSTITUTION NOTRE-DAME SAINT-FRANÇOIS

DINERS DE LA SEMAINE N°14 - 2025

LUNDI 31/03

MARDI 01/04

MERCREDI 02/03

JEUDI 03/04

ENTREES

Feuilleté au fromage (l)

Chou rouge vinaigrette

Salade iceberg vinaigrette

Betteraves vinaigrette

PLATS

Saucisse de volaille au jus

Cuisse de poulet rôtie

Blanquette de volaille

Poisson du jour

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de chou-fleur béchamel

Pommes de terre rissolées

Blé

Macaroni

Brocolis

PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe (C)

Petit filou aux fruits (l)

Vache picon (l)

Brie à la coupe (C)

DESSERTS

Fruit de saison

Compote (V)

Moelleux aux pommes 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 – Céleri – 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 saison et nous privilégions des producteurs normands dans nos menus