

MENU DE LA SEMAINE N°21

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Concombres vinaigrette			
PLATS				
Rôti de dinde au jus Alternative VG (plat)	Omelette au fromage		Daube de boeuf Alternative VG (plat)	Colin, sauce citronnée Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz Haricots verts	Frites		Pommes de terre vapeur	Semoule
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc nature sucré (V)			Verre de lait, sirop	Emmental à la coupe (C)
DESSERTS				
Pomme	Crème à la vanille (l)		Fougasse d'Aigues-Mortes à la fleur d'oranger	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 – Céleri – 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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°22

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tzatziki (concombres sauce yaourt)

Melon

PLATS

Emincé de dinde à la tomate

Chiffonnade de boeuf au jus

Nuggets de poisson, ketchup

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes fusilli

Ecrasé de pommes de terre Vauquelin

Riz

PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe (C)

Yaourt nature sucré (l)

DESSERTS

Poire conférence

Roulé à la confiture 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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°23

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
			Carottes râpées Bio	Pastèque
PLATS				
Sauté de dinde à la tomate Alternative VG (plat)	Couscous aux légumes		Rôti de porc au jus * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Quenelle(s) de brochet gratinée(s), sauce aurore Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio			Riz	Pommes de terre vapeur
PRODUITS LAITIERS				
Mimolette à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
DESSERTS				
Poire conférence	Pêche		Clafoutis à la cerise maison	Crème au chocolat (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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°24

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Radis, beurre

Concombres vinaigrette

PLATS

Sauté de porc aux épices douces *

Nuggets de volaille, sauce tartare

Poisson selon arrivage, sauce citronnée

Alternative VG (plat)

Tortilla PDT (plat complet)

Alternative VG (plat)

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Semoule

Salade verte vinaigrette

Gratin de blettes à la béchamel

Riz

Ratatouille

PRODUITS LAITIERS

Cantal AOP à la coupe (C)

Fromage blanc nature sucré (V)

DESSERTS

Pomme

Abricots

Brownie maison

Crème au caramel (l)

* 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 :

- 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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Melon		Carottes râpées Bio	Feuilleté au fromage (I)
PLATS				
Couscous poulet	Sauté de porc à la tomate *			Blanquette de poisson
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Quiche savoyarde (plat complet)	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule				Riz
Légumes à couscous, sauce aux épices douces	Frites		Salade verte vinaigrette	Courgettes à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			
DESSERTS				
Pomme			Roulé à la confiture maison	Abricots

* 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

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Concombres vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Melon
PLATS				
Hot dog maison *	Rôti de porc au jus *			Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Pizza margherita (plat complet)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Tomate à la croq'	Coquillettes Bio		Salade verte vinaigrette	Blé Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)			
DESSERTS				
Pomme Bio			Pêche	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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°27

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette		Melon	
PLATS				
Raviolis pur boeuf	Blanquette de volaille Alternative VG (plat)		Lasagnes végétariennes à l'égrené de soja Bio	Cordon bleu de dinde, ketchup Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Salade verte vinaigrette	Petits-pois Carottes HVE
PRODUITS LAITIERS				
				Fromage de Normandie à la coupe (C)
DESSERTS				
Compote (l) et biscuits	Glace ou liégeois (l)		Moelleux aux fruits maison	Nectarine

* 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 :

- 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

ÉCOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°36

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Pastèque		Oeuf dur mayonnaise	Melon
PLATS				
Blanquette de volaille	Sauté de boeuf, sauce tomate		Pizza margherita (plat complet)	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin	Lentilles Gumi		Salade verte vinaigrette	Gratin de courgettes à la béchamel
Ratatouille				
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)				
DESSERTS				
Prunes	Glace ou liégeois (l)		Nectarine	Gâteau de riz au chocolat 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 – Céleri – 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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE


DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°37

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Pastèque		Tomates vinaigrette	
PLATS				
Sauté de porc aux épices douces *	Chiffonnade de boeuf au jus		Omelette au fromage	Merlu, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Purée de pomme de terre		Frites	Riz
PRODUITS LAITIERS				
Cantal AOP à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)			Fromage de Normandie à la coupe (C)
DESSERTS				
Prunes			Clafoutis aux fruits maison	Melon

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

<p>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</p> <p>Signes de qualité :</p> 	<p style="text-align: center;">INFOS FOURNISSEURS</p> <p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>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</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°38

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Salade orientale (concombres, tomates, menthe)	Pastèque
PLATS				
Nuggets végétariens	Rôti de porc au jus * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)		Tajine aux boulettes de boeuf Alternative VG (plat)	Blanquette de poisson Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Gratin de courgettes à la béchamel		Semoule	Coquillettes Bio
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)				Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Raisin	Crème à la vanille (l)		Cake à la fleur d'oranger 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

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

DU LUNDI 22 MAI 2023 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

MENU DE LA SEMAINE N°39

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Quiche au fromage (entrée)	Concombres vinaigrette		Tomates vinaigrette	Melon
PLATS				
Sauté de porc à la tomate * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Hachis parmentier de boeuf (plat complet) Alternative VG (plat)		Oeufs durs, sauce aurore	Poisson pané, sauce tartare Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Pâtes fusilli Haricots verts			Purée de lentilles corail à la crème	Riz
PRODUITS LAITIERS				
				Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Prunes	Banane		Marbré au chocolat 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 – Céleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

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