


MENU DE LA SEMAINE N°42 - 2024

LUNDI 16/10	MARDI 17/10	MERCREDI	JEUDI 19/10	VENDREDI 20/10
ENTREES				
Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette			
PLATS				
Blanquette de volaille	Rôti de porc au jus *			Filet de merlu, sauce aurore
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Chili sin carne	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits-pois	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin			
Carottes HVE	Brocolis à la crème		Riz	Macaroni
PRODUITS LAITIERS				
			Yaourt nature sucré (l)	Cantal AOP à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Crème au chocolat (l)		Pan de elote (gâteau mexicain au maïs)	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 – 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

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2024

LUNDI 06/11	MARDI 07/11	MERCREDI	JEUDI 09/11	VENDREDI 10/11
ENTREES				
	Carottes râpées Bio		Œuf dur mayonnaise	
PLATS				
Sauté de boeuf, sauce tomate	Nuggets de volaille, sauce tartare		Pizza margherita (plat complet)	Poisson selon arrivage, sauce à la crème
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Flageolets	Coquillettes Bio			Semoule
Haricots verts	Chou romanesco			Carottes HVE à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)				Yaourt nature sucré (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Crème à la vanille (l)		Fruit de saison Bio	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

MENU DE LA SEMAINE N°46 - 2024

LUNDI 13/11	MARDI 14/11	MERCREDI	JEUDI 16/11	VENDREDI 17/11
ENTREES				
Carottes râpées Bio / chou blanc Bio (servis séparément)				
PLATS				
Emincé de dinde à la normande Alternative VG (plat)	Chiffonnade de boeuf au jus Alternative VG (plat)		Bolognaise végétarienne	Nuggets de poisson, ketchup Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites, ketchup	Gratin dauphinois		Macaroni	Riz Brocolis à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit Filou aux fruits (l)	Cantal AOP à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau aux pommes maison	Fruit de saison Bio

* 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

MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2024

LUNDI 20/11	MARDI 21/11	MERCREDI	JEUDI 23/11	VENDREDI 24/11
ENTREES				
Quiche lorraine (entrée) *				
Alternative VG (entrée)	Carottes râpées Bio		Salade iceberg	
Alternative SP (entrée)				
PLATS				
Blanquette de volaille			Sauté de porc normand à la tomate *	
Alternative VG (plat)	Omelette au fromage		Alternative VG (plat)	Colin, sauce citronnée
			Alternative SP (plat)	Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule			Coquillettes Bio	Purée de lentilles corail Gumi
Haricots verts	Pommes de terre rissolées		Poireaux à la béchamel	Carottes HVE Vichy
PRODUITS LAITIERS				
	Yaourt nature sucré (l)			Tomme blanche Montsalvy à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Flan pâtissier 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 – 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

MENU DE LA SEMAINE N°48 - 2024

LUNDI 27/11	MARDI 28/11	MERCREDI	JEUDI 30/11	VENDREDI 01/12
ENTREES				
			Carottes râpées Bio	Feuilleté au fromage (l)
PLATS				
Carbonara *	Rôti de porc au jus *			Merlu, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Quiche au fromage (plat complet)	Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Frites, ketchup			Brocolis à la crème
				Pommes de terre vapeur
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (l)	Mimolette à la coupe (C)			
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Roulé à la confiture maison	Fruit de saison Bio

* 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

MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2024

LUNDI 04/12	MARDI 05/12	MERCREDI	JEUDI 07/12	VENDREDI 08/12
ENTREES				
			Carottes râpées Bio	Céleri, sauce fromage blanc
PLATS				
Emincé de volaille à la normande	Rôti de dinde, sauce tomate		Lasagnes végétariennes (plat complet)	Poisson pané MSC, ketchup
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Epinards à la béchamel	Lentilles Gumi			Coquillettes Bio
Riz pilaf	Carottes HVE			Chou romanesco à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Yaourt nature sucré Bio (l)			
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Crème au chocolat (l)	Clafoutis aux fruits 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

ÉCOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2024

LUNDI 11/12	MARDI 12/12	MERCREDI	JEUDI 14/12	VENDREDI 15/12
ENTREES				
	Carottes râpées Bio		Salade hollandaise (salade, edam, gouda)	
PLATS				
Sauté de dinde aux épices douces Alternative VG (plat)	Gratin de pâtes à la crème et au fromage (plat complet)		Rôti de volaille, sauce normande Alternative VG (plat)	Poisson selon arrivage, sauce à l'armoricaine Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule			Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Gratin de chou fleur	Riz Brocolis à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)				Petit Filou aux fruits (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Brownie 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 – 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

MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2024

LUNDI 18/12

MARDI 19/12

MERCREDI

JEUDI 21/12

VENDREDI 22/12

ENTREES

Carottes râpées Bio



PLATS

Cassoulet au porc * (plat complet)

Oeufs durs

Alternative VG (plat)

Alternative SP (plat)

Emincé de volaille sauce forestière

Alternative VG (plat)

Marmite du pêcheur, sauce aurore

Alternative VG (plat)

ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes Bio, sauce tomate

Epinards à la béchamel

Pommes noisette

Haricots verts

Riz

Carottes HVE à la crème

PRODUITS LAITIERS

Cantal AOP à la coupe (C)

Yaourt nature sucré (l)

Clémentine

Emmental à la coupe (C)

DESSERTS

Flan nappé caramel (l)

Bûche de Noël maison

Fruit de saison Bio

* 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

MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2024

LUNDI 08/01	MARDI 09/01	MERCREDI	JEUDI 11/01	VENDREDI 12/01
ENTREES				
Betteraves vinaigrette			Carottes râpées Bio	
PLATS				
Raviolis pur boeuf	Rôti de porc au jus *		Omelette au fromage	Poisson selon arrivage, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
	Haricots blancs cuisinés		Penne	Riz
	Carottes HVE Vichy		Haricots beurre	
PRODUITS LAITIERS				
	Petit fromage frais aux fruits Bio			Saint-Paulin à la coupe (C)
DESSERTS				
Compote (l) et biscuits	Fruit de saison		Galette des rois 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 – 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

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2024

LUNDI 15/01	MARDI 16/01	MERCREDI	JEUDI 18/01	VENDREDI 19/01
ENTREES				
Crêpe au fromage	Salade verte, croutons		Carottes râpées Bio	
PLATS				
Sauté de porc normand à la tomate *	Hachis parmentier de boeuf (plat complet)		Pizza margherita (plat complet)	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat)				Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative VG (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule				Petits-pois
Haricots verts				Chou romanesco à la crème
PRODUITS LAITIERS				
				Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Semoule au lait maison	Fruit de saison Bio

* 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

MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2024

LUNDI 22/01	MARDI 23/01	MERCREDI	JEUDI 25/01	VENDREDI 26/01
ENTREES				
				Carottes râpées Bio
PLATS				
Chipolatas *	Daube de boeuf à la tomate		Quiche savoyarde végétarienne (plat)	Colin, sauce aurore
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre rissolées, ketchup	Riz pilaf		Brocolis à la crème	Macaroni
	Haricots verts			Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré (V)		Petit Filou aux fruits (I)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Roulé à la confiture 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

MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2024



LUNDI 29/01	MARDI 30/01	MERCREDI	JEUDI 01/02	VENDREDI 02/02
ENTREES				
Oeuf dur mayonnaise			Salade hollandaise (salade, edam, gouda)	Crêpe au fromage
PLATS				
Gratin de pâtes à la crème et au fromage (plat complet)	Chiffonnade de boeuf au jus Alternative VG (plat)		Tranche de jambon * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Poisson selon arrivage, sauce crustacés Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Flageolets Pommes de terre vapeur		Penne, sauce tomate Salsifis	Riz Brocolis à la crème
PRODUITS LAITIERS				
	Yaourt nature sucré (l)			
DESSERTS				
Fruit de saison Bio	Fruit de saison		Brownie maison	Crêpe sucrée

* 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**, Filipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2024

LUNDI 05/02	MARDI 06/02	MERCREDI	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02
ENTREES				
	Carottes râpées Bio			Salade iceberg, croûtons
PLATS				
Sauté de dinde à la tomate Alternative VG (plat)	Oeufs durs		Lasagnes au bœuf (plat complet) Alternative VG (plat)	Poisson meunière, citron Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites	Purée pommes de terre et lentilles corail à la crème			Petits-pois Potiron à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Tome des Pyrénées IGP à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Emmental à la coupe (C)	
DESSERTS				
Fruit de saison			Fruit de saison Bio	Moelleux aux pommes 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

MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2024

LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI	JEUDI 15/02	VENDREDI 16/02
ENTREES				
	Salade iceberg		Carottes râpées Bio	Quiche au fromage (entrée)
PLATS				
Rôti de porc au jus *	Raclette (plat complet) *		Riz cantonnais végétarien (plat complet), sauce tomate (servie séparément)	Filet de merlu, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne				Blé
Choux de Bruxelles				Gratin de chou fleur à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc nature sucré La Ferme des Peupliers (V)				
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Flan pâtissier 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 – 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

MENU DE LA SEMAINE N°8 - 2024

LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02
ENTREES				
			Carottes râpées Bio	Salade iceberg
PLATS				
Sauté de porc à la normande *	Couscous poulet		Lasagnes végétariennes (plat complet)	Poisson pané MSC, citron
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur	Semoule			Coquillettes Bio
	Légumes à couscous			Chou romanesco à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Fromage de Normandie à la coupe (C)			
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison Bio		Roulé à la confiture maison	Crème à la vanille (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 – 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