

MENU DE LA SEMAINE N°36 - 2025				
LUNDI 01/09	MARDI 02/09	MERCREDI 03/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
ENTREES				
Taboulé	Pastèque	Salade de tomates		
PLATS				
Cordon bleu de dinde	Bolognaise VG	Saucisses de Francfort *		Colin sauce aurore
Nuggets VG		Omelette (VG)		Crêpe au fromage (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots verts à l'ail	Coquillettes Bio	Frites, ketchup		PDT Vauquelin
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré				Edam à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	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 – 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°37 - 2025



LUNDI 08/09	MARDI 09/09	MERCREDI 10/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
ENTREES				
			Antipasti (salade, tomates, mozzarella)	Salade iceberg vinaigrette
PLATS				
Sauté de dinde basquaise (Viande en équilibre matière)	Chili sin carne		Carbonara * Bolognaise VG	Brandade de poisson Hachis VG
Feuilleté au fromage (VG)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé Ratatouille	Riz Bio		Macaroni Bio	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe [C]	Yaourt aromatisé (I)			
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau au chocolat 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°38 – 2025

LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
ENTREES				
	Carottes râpées Bio		Salade verte vinaigrette	
PLATS				
Emincé de dinde sauce normande (Viande en équilibre matière) Omelette (VG)	Couscous boulettes de bœuf Falafels, sauce (VG)		Lasagnes VG	Poisson meunière, citron Nuggets VG
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles locales Bio	Semoule Légumes à couscous		(plat complet)	Petits pois, carottes
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]				Gouda à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Roulé maison à la confiture d'abricot	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 : **Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)**
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)**
- Lentilles Bio locales : **Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27)**
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN, Venon (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°39 – 2025				
LUNDI 22/09	MARDI 23/09	MERCREDI 24/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
ENTREES				
	Œufs dur mayonnaise		Tomates vinaigrette	Pastèque
PLATS				
Sauté de volaille au curry doux			Rôti de porc au jus * (Viande en équilibre matière)	Merlu sauce provençale
Nems aux légumes (VG)	Feuilleté fromage		Samoussa aux légumes (VG)	Œufs durs (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz Bio	Salade verte vinaigrette		Coquillettes Bio	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
			Ratatouille	
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]				Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau au yaourt 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°40 – 2025

LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 1 ^{er} /10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
ENTREES				
	Concombres vinaigrette		Salade iceberg, croûtons	Carottes râpées Bio vinaigrette
PLATS				
Blanquette de dinde (Viande en équilibre matière)	Sauté de porc à la tomate * (Viande en équilibre matière)		Bolognaise VG	Beignets de calamar, ketchup
Crêpe au fromage (VG)	Omelette (VG)			Nuggets VG, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Frites		Macaroni Bio	Riz Bio
Chou fleur				
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Petit filou aux fruits (l)			
DESSERTS				
Fruit de saison			Carrot cake maison	Crème vanille

* 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 : **Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)**
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles Bio locales : **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (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°41 – 2025				
LUNDI 06/10	MARDI 07/10	MERCREDI 08/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
ENTREES				
	Salade verte vinaigrette			Coleslaw
PLATS				
Emincé de volaille aux épices douces (viande en équilibre matière)	Hachis parmentier au bœuf		Œufs brouillés	Marmite du pêcheur
Samoussa aux légumes, sauce	Hachis VG			Crêpe au fromage (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	(plat complet)		PDT Vauquelin vapeur	Coquillettes Bio
				Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe [C]			Gouda à la coupe [C]	
DESSERTS				
Fruit de saison	Crème au chocolat		Fruit de saison	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 – 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 : Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14) - Volailles origine Normande : Volailles Adrien LABROUCHE, Verneuil d'Avre et d'Iton (27) - Lentilles Bio locales : Coopérative BIOCER, Marcilly-La-Campagne (27) - Pommes de terre fraîches : Vincent VAUQUELIN, Venon (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°42 – 2025

Semaine des saveurs (Tour du monde des légumineuses)



LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
ENTREES				
	Raïta (carottes râpées, concombres, fromage blanc)		Salade iceberg vinaigrette	
PLATS				
Sauté de porc *			Chili con carne	Couscous au poisson
Nuggets VG	Dahl de lentilles Bio locales		Chili sin carne	Omelette (VG)
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés				Semoule à couscous
Carottes	Pommes de terre Vauquelin		Riz Bio	Légumes à couscous, pois chiches
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe [C]	Yaourt nature sucré (I)			Brie à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Moelleux maison aux haricots rouges et chocolat	Compote (V)

* 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 : **Christophe HARDY SOCODN, Souleuvre en Bocage (14)**
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles Bio locales : **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (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