

MENU DE LA SEMAINE N°10 - 2026



LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
ENTREES				
	Salade iceberg			
PLATS				
Bolognaise végétarienne	Sauté de porc à la normande *		Boulettes d'agneau, sauce au curry doux	Poisson meunière, citron
	Omelette nature		Nem aux légumes, sauce (plat)	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes Bio	Haricots blancs à la tomate		Riz Bio	Pommes de terre Vauquelin
			Poêlée sautée à la sauce soja	Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Fromage blanc nature sucré La Ferme des Peupliers (V)		Petit moulé nature (I)	Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau noix de coco 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) - 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°11 - 2026

LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
ENTREES				
	Carottes râpées Bio			Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort *	Sauté de volaille sauce forestière		Nuggets végétariens	Blanquette de poisson
Omelette	Samoussa aux légumes, sauce			Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre rissolées	Riz Bio		Lentilles locales Bio	Macaroni Bio
	Chou-fleur à la béchamel			
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Camembert à la coupe (C)	
DESSERTS				
Fruit de saison			Fruit de saison	Flaugnarde auvergnate 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 : 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) - Laitages fermiers : La Ferme des Peupliers, Flépou (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

** Présence de porc*

CÔTÉ RESTAURATION
Le goût du bon sens

MENU DE LA SEMAINE N°13 - 2026				
LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
ENTREES				
				Salade iceberg, croûtons
PLATS				
Sauté de volaille à la normande	Crêpe au fromage	Rôti de porc au jus *		Nuggets de poisson, ketchup
Omelette nature, sauce tomate		Feuilleté au fromage		Nuggets végétariens, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre Vauquelin	Blé	Duo haricots verts / flageolets		Macaroni Bio
PRODUITS LAITIERS				
Emmental à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)	Verre de lait Bio (V)		
DESSERTS				
Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat maison		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	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) - 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

* Présence de porc

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

 **CÔTÉ RESTAURATION**
Le goût du bon sens

MENU DE LA SEMAINE N°15 - 2026



LUNDI	MARDI 07/04	MERCREDI	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04
ENTREES				
			Salade iceberg	
PLATS				
	Boulettes d'agneau, sauce aux épices douces		Lasagnes au boeuf	Poisson meunière, citron
	Falafels, sauce		Lasagnes VG	Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
	Semoule		(plat complet)	Riz Bio
	Carottes			Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
	Verre de lait Bio (V)			Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
	Beignet abricot (I)		Compote (V)	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) - 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°18 - 2026

LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI	JEUDI 30/04	VENDREDI
ENTREES				
	Salade iceberg		Carottes râpées Bio	
PLATS				
Blanquette de volaille	Parmentier d'agneau		Rôti de porc au jus *	
Feuilleté au fromage	Hachis VG		Omelette, sauce tomate	
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate	(plat complet)		Coquillettes Bio	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)				
DESSERTS				
Compote (V)	Fruit de saison		Moelleux aux poires 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) - 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