

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2027

LUNDI

MARDI

MERCREDI 04/11

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS

Boulettes d'agneau, sauce tomate

Nem aux légumes, sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Riz

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe (C)

DESSERTS

Compote de pêche (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)

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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°46 - 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI 11/11	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Carottes râpées				
PLATS				
Rôti de porc sauce forestière *				
Oeufs brouillés à la tomate				
ACCOMPAGNEMENTS				
Gratin dauphinois				
PRODUITS LAITIERS				
DESSERTS				
Dessert au chocolat (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

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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2027

LUNDI

MARDI

MERCREDI 18/11

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS

Fricassée de poulet aux épices douces

Samoussa aux légumes

ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes

PRODUITS LAITIERS

Petit moulé nature (l)

DESSERTS

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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°48 - 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI 25/11	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Salade de pomme de terre				
PLATS				
Nuggets de poulet				
Nuggets végétariens, ketchup				
ACCOMPAGNEMENTS				
Jardinière de légumes				
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (l)				
DESSERTS				

* 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 :</p> <p>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>		INFOS FOURNISSEURS	
<p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>		<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <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>	

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI 02/12	JEUDI	VENDREDI
		ENTREES		
		Salade iceberg		
		PLATS		
		Tartiflette *		
		Tartiflette VG		
		ACCOMPAGNEMENTS		
		(plat complet)		
		PRODUITS LAITIERS		
		DESSERTS		
		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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI 09/12	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Soupe de légumes				
PLATS				
Chili con carne				
Chili sin carne				
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz				
PRODUITS LAITIERS				
DESSERTS				
Flan nappé 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 – 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°51 - 2027



Repas de Noël

LUNDI

MARDI

MERCREDI 16/12

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS

Poulet, sauce Vallée d'Auge

Feuilleté au fromage, sauce forestière

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes noisettes

Champignons

PRODUITS LAITIERS

Verre de lait Bio (V)

DESSERTS

Bûche de Noël maison, ganache au
chocolat noir

* 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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°1 - 2027

LUNDI

MARDI

MERCREDI 06/01

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS

Raviolis au bœuf

Alternative VG

ACCOMPAGNEMENTS

(plat complet)

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

Compote de pomme (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

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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2027

LUNDI

MARDI

MERCREDI 13/01

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS

Rôti de porc, sauce au poivre *

Oeufs brouillés à la tomate

ACCOMPAGNEMENTS

Flageolets

Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe (C)

DESSERTS

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)

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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI 20/01	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Soupe de légumes				
PLATS				
Tajine de boulettes d'agneau sauce aux épices douces				
Falafels, sauce				
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule				
Brocolis				
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (l)				
DESSERTS				

* 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 :</p> <p>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>		INFOS FOURNISSEURS	
<p>Signes de qualité :</p> <div>         </div>		<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <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>	

MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2027				
LUNDI	MARDI	MERCREDI 27/01	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
PLATS				
Sauté de poulet basquaise				
Carbonara VG				
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne				
PRODUITS LAITIERS				
Mimolette à la coupe (C)				
DESSERTS				
Fruit de saison				

* 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 :</p> <p>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde</p> <p>Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>	<p>INFOS FOURNISSEURS</p>
<p>Signes de qualité :</p> <div></div>	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none">- 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) <p>Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus</p> <p>Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus</p>

MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2027

LUNDI MARDI MERCREDI 03/02 JEUDI VENDREDI

ENTREES

PLATS

Saucisse de Francfort *
Nem aux légumes, sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Riz à la tomate

PRODUITS LAITIERS

Edam à la coupe (C)

DESSERTS

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	

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2027

LUNDI

MARDI

MERCREDI 10/02

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLATS

Colin crème de poivron

Feuilleté au fromage

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de chou fleur pdt à la béchamel

PRODUITS LAITIERS

Camembert à la coupe (C)

DESSERTS

Compote de pêche (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

Centre de loisirs_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI 17/02	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Carottes râpées				
PLATS				
Carbonara *				
Bolognaise végétarienne				
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes				
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (l)				
DESSERTS				

* 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°8 - 2027

LUNDI 22/02	MARDI 23/02	MERCREDI 24/02	JEUDI 25/02	VENDREDI 26/02
ENTREES				
		Salade pommes de terre, maïs		Salade iceberg
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Carbonara VG	Colin, sauce aurore	Chili con carne	Rôti de porc, sauce au poivre *
Nuggets végétariens		Feuilleté au fromage	Chili sin carne	Oeufs durs, sauce aurore
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Macaroni	Jardinière de légumes	Riz	Gratin de chou-fleur pdt à la béchamel
			Carottes	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Emmental à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)	Dessert au chocolat (I)	Gâteau au yaourt maison	

* 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 :</p> <p>Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque</p>	<p>INFOS FOURNISSEURS</p>
<p>Signes de qualité :</p>        	<p>Nos principaux partenaires locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <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>