ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2027

Repas Halloween

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
		ENTREES		
	Salade iceberg		**Carottes râpées**	
		PLATS		
Sauté de poulet basquaise	**Feuilleté au fromage**		**Accras, sauce**	**Rôti de porc au jus ***
Chili sin carne			**Nuggets végétariens**	**Crêpe au fromage**
		ACCOMPAGNEMENTS		
Riz	**Chou fleur à la béchamel**		**Purée carottes butternut**	**Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail**
				Flageolets
		PRODUITS LAITIERS		
Yaourt nature sucré (I)				**Edam à la coupe (C)**
		DESSERTS		
Compote (V)	**Dessert au chocolat (I)**		**Gâteau d'Halloween**	**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 fraiches 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 fraiches : **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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°46 - 2027

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
ENTREES				
Salade de pomme de terre				
PLATS				
Cordon bleu de dinde Feuilleté au fromage	Oeufs brouillés		Boulettes d'agneau, sauce tomate Crêpe au fromage	Colin crème de poivron Oeufs durs mayonnaise
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots plats	Coquillettes Epinards à la béchamel		Lentilles locales Bio Carottes poêlées	Pommes de terre rissolées
PRODUITS LAITIERS				
	Brie à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	Emmental à la coupe (C)
DESSERTS				
Flan nappé caramel (I)	Fruit de saison		Gâteau au yaourt 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

Signes de qualité :

INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2027

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
ENTREES				
			Velouté de potiron	Carottes râpées
PLATS				
Sauté de porc à la normande *	Bolognaise végétarienne		Chili con carne	Blanquette de poisson
Falafels, sauce			Chili sin carne	Omelette nature (I)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé	Penne		Riz	Purée de pomme de terre
Chou fleur à la béchamel				Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)			
DESSERTS				
Petit fourré aux abricots (i)	Fruit de saison		Flan pâtissier maison	Mousse 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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°48 - 2027

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
ENTREES				
	Oeuf dur mayonnaise			Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort * Nuggets végétariens	Carbonara VG		Sauté de poulet basquaise Crêpe au fromage	Brandade de poisson Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites, ketchup	Macaroni		Riz Haricots plats	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Petit moulé nature (I)	
DESSERTS				
Compote (V)			Gâteau aux amandes 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

Signes de qualité :

INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2027

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
ENTREES				
	Carottes râpées		Soupe à la tomate (V)	
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Chili sin carne		Colin, sauce aurore	Carbonara *
Feuilleté au fromage			Falafels, sauce	Bolognaise végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	Riz		Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail Chou fleur à la béchamel	Penne
PRODUITS LAITIERS				
Mimolette à la coupe (C)	Yaourt aromatisé			Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Gâteau aux pommes 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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2027

LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
ENTREES				
	Salade iceberg			Betteraves vinaigrette
PLATS				
Sauté de poulet sauce normande Nems aux légumes, sauce	Crêpe au fromage		Beignets de calamars à la romaine, ketchup Feuilleté au fromage	Rôti de porc au jus * Nuggets végétariens
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz Brocolis	Coquillettes		Jardinière de légumes	Gratin dauphinois
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		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 – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2027

Menu de Noël

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
ENTREES				
	Soupe vermicelles tomate			Carottes râpées
PLATS				
Sauté de porc aux épices douces * Falafels, sauce	Parmentier butternut carottes		Poulet, sauce Vallée d'Auge Feuilleté au fromage, sauce forestière	Nuggets de poisson Nuggets végétariens
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule Légumes à couscous, sauce aux épices douces	(plat complet)		Pommes noisettes Haricots verts / champignons	Gratin de chou fleur pdt à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Bûche de Noël maison, ganache au chocolat noir	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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°1 - 2027

LUNDI 04/01	MARDI 05/01	MERCREDI	JEUDI 07/01	VENDREDI 08/01
		ENTREES		
	Soupe de légumes			
		PLATS		
	Oeufs brouillés à la tomate		**Fricassée de poulet aux épices douces** **Crêpe au fromage**	**Beignets de calamars à la romaine, ketchup** **Nems aux légumes, sauce**
		ACCOMPAGNEMENTS		
	Pommes de terre vapeur		**Penne** **Carottes poêlées**	**Riz** **Jardinière de légumes**
		PRODUITS LAITIERS		
	Yaourt aromatisé		**Petit moulé nature (I)**	**Edam à la coupe (C)**
		DESSERTS		
			Galette des rois	**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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2027

LUNDI 11/01	MARDI 12/01	MERCREDI	JEUDI 14/01	VENDREDI 15/01
ENTREES				
	Carottes râpées		Salade iceberg	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Dahl de lentilles vertes Bio		Parmentier d'agneau	Colin crème de poivron
Feuilleté au fromage			Hachis végétarien	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé Brocolis	Riz		(plat complet)	Coquillettes
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)				Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Madeleine (I)	Fromage blanc nature sucré (V)		Gâteau 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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2027

LUNDI 18/01	MARDI 19/01	MERCREDI	JEUDI 21/01	VENDREDI 22/01
ENTREES				
	Salade iceberg			
PLATS				
Chili con carne Chili sin carne	Tartiflette * Tartiflette VG		Nuggets végétariens	Colin, sauce aurore Bolognaise végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	(plat complet)		Petits-pois Carottes poêlées	Penne Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Coulommiers à la coupe (C)			Verre de lait Bio (V)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau au yaourt maison	Mousse 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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2027

LUNDI 25/01	MARDI 26/01	MERCREDI	JEUDI 28/01	VENDREDI 29/01
ENTREES				
	Soupe vermicelles tomate			Salade iceberg
PLATS				
Lasagnes végétariennes butternut & carotte	Boulettes d'agneau, sauce épices douces Samoussa aux légumes, sauce		Nuggets de poisson Nuggets végétariens	Rôti de porc au jus * Oeufs durs
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Semoule Légumes aux pois chiches		Flageolets Carottes	Purée de pomme de terre
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature (I)		Carré Président	
DESSERTS				
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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2027

LUNDI 01/02	MARDI 02/02	MERCREDI	JEUDI 04/02	VENDREDI 05/02
		ENTREES		
	Carottes râpées			Betteraves vinaigrette
		PLATS		
Carbonara *	Crêpe au fromage		Sauté de poulet sauce normande	Colin crème de poivron
Bolognaise végétarienne			Feuilleté au fromage	Oeufs durs mayonnaise
		ACCOMPAGNEMENTS		
Macaroni	Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail Brocolis		Chou fleur à la béchamel	Frites
		PRODUITS LAITIERS		
Gouda à la coupe (C)			Petit moulé nature (I)	Yaourt nature sucré (I)
		DESSERTS		
Fruit de saison	Crêpe sucrée		Gâteau aux amandes 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 fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2027

LUNDI 08/02	MARDI 09/02	MERCREDI	JEUDI 11/02	VENDREDI 12/02
ENTREES				
	Carottes râpées		Soupe de légumes	
PLATS				
Saucisse de Francfort * Nuggets végétariens	Chili sin carne		Blanquette de volaille Carbonara VG	Poisson pané, citron Oeufs durs
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate Carottes poêlées	Riz		Coquillettes	Purée de pomme de terre Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt aromatisé			Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison			Flan pâtissier 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

Signes de qualité :

INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches : **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

ECOLES_LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2027

Nouvel an chinois

LUNDI 15/02	MARDI 16/02	MERCREDI	JEUDI 18/02	VENDREDI 19/02
ENTREES				
				Salade iceberg
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Oeufs brouillés		Sauté de volaille au curry	Brandade de poisson
Crêpe au fromage			Nems aux légumes, sauce	Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne	Pommes de terre rissolées		Riz	(plat complet)
Brocolis			Chou blanc sauté	
PRODUITS LAITIERS				
Petit moulé nature (I)	Gouda à la coupe (C)		Buche de chèvre à la coupe	
DESSERTS				
Fromage blanc nature sucré (V)	Fruit de saison		Gâteau noix de coco maison	Madeleine (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 fraiches 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 fraiches :* ***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