



## Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

**RN** Provenance Région Normandie  
**AB** Agriculture biologique  
**O3** Oméga 3  
**VBF** Viande de bœuf française

**VF** Volaille française  
**VPF** Viande de porc française  
**LR** Label Rouge  
**\*** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 6 août	Mardi 7 août	Mercredi 8 août	Jeudi 9 août	Vendredi 10 août
duo de tomate (AB) et betteraves vinaigrette (RN)	salade flamande (AB) (pomme de terre saumon hareng oignons)	concombre (AB) vinaigrette (RN)	melon	<i>THEME Italie</i>
poulet rôti (RN) sauce chasseur	rôti de veau (RN) marengo	filet de poisson (RN) rôti	rôti de boeuf (RN)	tarte italienne
pommes rissolées batonnets (AB)	petits pois (AB) à l'Allemande	fondue de poireaux et carottes (RN)	gratin de carottes (RN)	escalope de dinde (VF) à la Milanaise
camembert (AB)	yaourt à la grecque	emmental	meuhl normande (RN)	spaghettis (AB) et sauce tomate
salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	abricots	riz au lait fermier (RN)	purée pomme banane (AB)	mozzarella
				sorbet fraise
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)</i>	<i>pain au lait, chocolat, sirop de grenadine</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture fraise, jus de pommes (RN)</i>	<i>quatre quart (RN) au chocolat, jus d'orange</i>	<i>brioche, yaourt à la grecque, sirop fraise</i>



## Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

**RN** Provenance Région Normandie  
**AB** Agriculture biologique  
**O3** Oméga 3  
**VBF** Viande de bœuf française

**VF** Volaille française  
**VPF** Viande de porc française  
**LR** Label Rouge  
**\*** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 13 août	Mardi 14 août	Mercredi 15 août	Jeudi 16 août	Vendredi 17 août
riz niçois (AB) au thon (riz tomate mais haricot vert thon)	carottes râpées (RN) vinaigrette (RN)	FERIE	tomate (AB) vinaigrette (RN)	<b>THEME ANTILLES</b>
chipolatas (O3) - saucisse de volaille (VF)	hachis parmentier (O3)		filet de poisson (RN) sauce dieppoise (*)	accras de morue
gratin d'aubergines et de courgettes (AB)	salade verte		coquillettes (AB) et ratatouille (RN)	curry (VF) de dinde
fromage blanc sucré (AB) Ferme du Beffroi	comté		fondant du pays de caux (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil	riz (AB) pilaf à l'ananas
nectarine	pomme cuite caramel		purée de pomme cassis (AB)	emmental
				flan coco
<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>
<b>pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)</b>	<b>yaourt nature sucré (AB), gaufre</b>		<b>gâteau au yaourt (RN), jus de pommes (AB)</b>	<b>banane, madeleine (*), sirop de grenadine</b>



## Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

**RN** Provenance Région Normandie  
**AB** Agriculture biologique  
**O3** Oméga 3  
**VBF** Viande de bœuf française

**VF** Volaille française  
**VPF** Viande de porc française  
**LR** Label Rouge  
**\*** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 20 août	Mardi 21 août	Mercredi 22 août	Jeudi 23 août	Vendredi 24 août
taboulé (AB)	radis beurre	salade coleslaw (RN) (chou blanc carotte mayonnaise)	melon	tomate (RN) vinaigrette (RN)
filet de poisson (RN) sauce grand-mère	poulet rôti (AB)	sauté de boeuf (O3) sauce maroille	navarin	rôti de boeuf (O3) sauce tartare
brocolis et pomme de terre (RN)	gratin de courgettes (AB) (courgette pomme de terre)	mousseline de céleri (RN)	haricots verts (AB) et riz (AB)	tagliatelles
camembert (RN)	meule de Bray (AB) Ferme La Quesne	yaourt nature sucré ferme des peupliers (RN)	coulommiers (RN)	bonne cachoise (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramesnil
abricots	cône à la vanille	pêche	flan caramel (AB)	purée pomme mirabelle
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)</i>	<i>pain au lait, chocolat, sirop de grenadine</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture, jus de pommes (AB)</i>	<i>quatre quart (RN), jus d'orange</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop fraise</i>



## Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

**RN** Provenance Région Normandie  
**AB** Agriculture biologique  
**O3** Oméga 3  
**VBF** Viande de bœuf française

**VF** Volaille française  
**VPF** Viande de porc française  
**LR** Label Rouge  
**\*** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 27 août	Mardi 28 août	Mercredi 29 août	Jeudi 30 août	Vendredi 31 août
<p>pastèque</p> <p>jambon (O3) – jambon de dinde (VF)</p> <p>frites – ketchup maison</p> <p>brie (RN)</p> <p>purée de pomme fraise</p>	<p>macédoine mayonnaise</p> <p>gratin normand (RN) aux dès de canard</p> <p>coeur de laitue</p> <p>fromage blanc (AB) sucré ferme du Beffroi</p> <p>nectarine</p>	<p>tomate (AB) vinaigrette (RN)</p> <p>colombo de dinde (LR)</p> <p>riz créole (AB) aux courgettes (AB)</p> <p>bûche de chèvre (RN) Chèvrerie Saint-Cosme</p> <p>pudding normand aux pommes et sa crème anglaise</p>	<p>taboulé (AB)</p> <p>omelette nature (AB)</p> <p>petits pois carottes (AB)</p> <p>reblochon</p> <p>purée pomme banane (AB)</p>	<p>betteraves (RN) mimosa (AB)</p> <p>filet de poisson (RN) sauce aurore</p> <p>chou fleur et pomme de terre (RN)</p> <p>la meuhl normande (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil</p> <p>melon</p>
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)</i>	<i>brownies (*) crème anglaise</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>		