



## 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 4 février	Mardi 5 février	Mercredi 6 février	Jeudi 7 février	Vendredi 8 février
salade iceberg emmental et maïs (AB) à la vinaigrette (RN)	betteraves cuites (AB) mimosa (AB)	concombre vinaigrette (RN)	carotte (AB) au maïs (AB) à la vinaigrette (RN)	velouté crème dubarry (AB)
poisson meunière	poulet rôti (RN)	omelette (AB)	chipolatas (O3)	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce dieppoise
riz pilaf (AB) et ratatouille	purée de butternut (AB)	lentilles (AB)	– saucisses de volaille (VF)	gratin de légumes (AB) (pomme de terre navet carotte)
camembert (RN)	yaourt nature sucré (AB) ferme des peupliers	emmental	haricots coco à la tomate	la meuhl normande (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil
fruit	fruit	clafoutis aux pommes (RN)	tome de Bray (AB)	fruit
			purée de pomme fraise	
<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>
<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>gâteau aux pommes (AB), jus d'orange</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop citron</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 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1 mars
concombre à la vinaigrette (RN)	taboulé (AB)	macédoine mayonnaise	carottes rapées (AB) à la vinaigrette (RN)	potage de potiron (RN)
omelette nature (AB)	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce oseille	émincé de lapin (VF) sauce dijonnaise	rôti de porc (LR) sauce marengo	émincé de dinde (VF) sauce curry
tortis (AB) au gruyère	chou fleur (AB) et pomme vapeur (RN)	pommes de terre (RN) rissolées	rôti de dinde (LR) sauce marengo	gratin de légumes (AB)
coulommier (RN)	meule de bray (AB)	mini-babybel (AB)	petits pois et carottes (AB)	coeur saint romain (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil
purée pomme cassis (AB)	fruit	salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi	fruit
			gâteau aux pommes et sa crème anglaise	
<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>	<b>goûter</b>
<i>pain (AB), beurre, confiture framboise, lait (AB)</i>	<i>yaourt nature sucré (AB), gaufre</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>	<i>gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)</i>	<i>banane, madeleine, sirop de cassis</i>