



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 7 janvier	Mardi 8 janvier	Mercredi 9 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
pamplemousse	salade cœur de palmier à la vinaigrette (RN)	salade de coquillettes (AB) au thon	céleri (AB) mayonnaise	salade iceberg croûtons et maïs (AB) à la vinaigrette (RN)
poisson pané sauce tartare	jambon (O3)	navarin à la bretonne	hachis parmentier (RN)	rôti filet de dinde (LR) sauce louisiane
pommes dauphines et petits pois (AB)	- jambon de dinde (VF)	carottes batonnets (AB)	cœur de laitue	haricots verts (AB) et riz (AB) pilaf
mini-babybel (AB)	tortis (AB) et ratatouille	fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi	yaourt nature sucré (AB) ferme des peupliers	coeur de saint romain (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramesnil
crème dessert vanille (AB)	meule de bray (AB) Ferme de la Quesne	purée de pomme banane (AB)	fruit	galette frangipane
fruit	fruit			
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
<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 chocolat (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 14 janvier	Mardi 15 janvier	Mercredi 16 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
velouté crème dubarry (AB)	concombre à la vinaigrette (RN)	maquereau à la moutarde	carottes râpées (AB) et maïs (AB)	salade iceberg à la vinaigrette (RN)
sauté de boeuf (RN) aux champignons	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce aurore	poulet rôti fermier (RN) au jus	rôti de boeuf (RN)	tartiflette (RN) aux dés de canard
blé pilaf (AB) aux carottes (AB)	purée d'épinards (AB)	haricots beurre et pomme de terre (RN)	frites ketchup maison	petit suisse fruité
tome blanche	yaourt nature sucré (RN) ferme des peupliers	brie (RN)	la meulh normande (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil	purée de poire (AB)
fruit	fruit	fruit	far aux pommes (AB)	
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
yaourt nature sucré (AB), gaufre	pain (AB), beurre, confiture framboise, lait (AB)	banane, madeleine, sirop de fraise	pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	gâteau aux amandes (AB), jus de pommes (AB)



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 21 janvier	Mardi 22 janvier	Mercredi 23 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
concombre à la vinaigrette (RN)	carottes râpées (AB) à la vinaigrette (RN)	potage de légumes (AB)	céleri (AB) mayonnaise	pâté de campagne (RN)
omelette nature (AB)	sauté de veau (VBF) sauce normande	rôti de dinde (LR) sauce paprika	cassoulet (O3)	roulade de volaille (VF)
gratin de légumes (AB)	tortis (AB)	pommes rissolées batonnets (RN)	cassoulet sans porc	filet de poisson selon pêche du jour (RN) sauce fécampoise
coulommier (RN)	tome de bray (AB) Ferme de la Quesne	petit suisse sucré	haricots blancs	chou fleur (AB) et pomme de terre (RN)
riz au lait (AB)	fruit	fruit	camembert (AB)	fleur de lin (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil
			fruit	purée pomme banane (AB)
<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 menthe</i>	<i>gâteau (AB) au chocolat, jus d'orange</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture abricot, jus de pommes (AB)</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop de grenadine</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 28 janvier	Mardi 29 janvier	Mercredi 30 janvier	Jeudi 31 janvier	Vendredi 1 février
<p>Thème ANGLAIS</p> <p>salade coleslaw (AB) (carotte chou blanc mayonnaise)</p> <p>shepherd's pie (boeuf brebis purée de pomme de terre et ail tomate carotte oignon petit pois champignon)</p> <p>salade iceberg</p> <p>cheddar</p> <p>pudding (AB)</p>	<p>carottes râpées (AB) et maïs (AB)</p> <p>émincé de dinde (VF) sauce crétoise</p> <p>pommes rissolées (RN) et brocolis</p> <p>yaourt sucré ferme des peupliers (AB)</p> <p>salade de fruits (orange banane kiwi pomme cocktail de fruits)</p>	<p>chou fleur (AB) vinaigrette (RN)</p> <p>filet de poisson selon pêche du jour (RN) sauce provençale</p> <p>haricots verts (AB) et boulgour (AB)</p> <p>pont l'évêque (RN) Ferme de Saint-Philbert des champs</p> <p>purée de pomme fraise</p>	<p>potage de légumes (AB)</p> <p>rôti de veau (VBF) sauce au curry</p> <p>gratin de potiron (AB)</p> <p>fromage blanc (AB) sucré de la Ferme du Beffroi</p> <p>fruit</p>	<p>taboulé (AB)</p> <p>navarin (VF)</p> <p>carottes (AB) à l'ail et tortis (AB)</p> <p>bonne cachoise (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil</p> <p>crêpe (AB) au sucre</p>
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
<i>pain (AB), beurre, confiture fraise, lait (AB)</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>	<i>yaourt nature sucré (AB), gaufre</i>	<i>cake aux fruits (AB), jus de pommes (RN)</i>	<i>banane, madeleine, sirop de cassis</i>