



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 11 février	Mardi 12 février	Mercredi 13 février	Jeudi 14 février	Vendredi 15 février
salade d'endives croûtons et emmental	potage de légumes (RN)	taboulé (AB)	concombre à la vinaigrette (RN)	pamplemousse
chili con carne (O3)	rôti de dinde (LR) sauce dijonnaise	sauté de veau (VBF) sauce curry	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce crème (RN)	omelette (AB)
riz pilaf (AB)	carottes (AB) et pépinettes	brocolis et pomme de terre (AB)	mousseline d'épinards (AB)	frites et ketchup maison
brie (RN)	bûche chèvre (AB)	fromage blanc (AB) sucré Ferme du Beffroi	pont l'évêque (RN) Ferme de Saint-Philbert des champs	bonne cachoise (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil
fruit	crêpe (AB) au sucre	fruit	salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	purée pomme mirabelle
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), beurre, confiture abricot, lait (AB)</i>	<i>yaourt nature sucré (RN), gaufre</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>	<i>gâteau au chocolat (AB), jus de pommes (AB)</i>	<i>banane, madeleine, sirop de 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 18 février	Mardi 19 février	Mercredi 20 février	Jeudi 21 février	Vendredi 22 février
salade de maïs (AB) aux poivrons et blé (AB)	oeuf dur (AB) mayonnaise	soupe de potiron (AB)	betteraves cuites (AB) à la vinaigrette (RN)	carottes (AB) à la comtoise
poulet (AB) sauce normande	sauté de dinde (LR) sauce savoyarde	rôti de boeuf (O3)	tajine de boeuf (O3) et ses légumes (AB)	brandade aux trois poissons (RN)
petits pois (AB)	penne (AB) aux dés de légumes (AB)	carottes (AB) et blé pilaf (AB)	pomme vapeur (RN)	salade iceberg
saint-nectaire	camembert (AB)	yaourt nature sucré ferme des peupliers (RN)	saint bray (AB) Ferme de la Quesne	fondant du pays de caux (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramesnil
gâteau au chocolat et sa crème anglaise	fruit	fruit	fruit	pomme cuite (RN) au caramel
<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>pain (AB), beurre, confiture fraise, jus de pommes (AB)</i>	<i>brownies (*), crème anglaise</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop de grenadine</i>