



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 à la vinaigrette (RN)	soupe de potimarron (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	cheddar
pomme (AB)	ananas	clafoutis aux pommes (RN)	tome de Bray (AB)	banane
			purée de pomme fraise	
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>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 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)	chipolatas (O3) - saucisses de volaille (VF)	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
brie (RN)	bûche chèvre (RN)	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	fruit	purée pomme mirabelle
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
<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
oeuf dur (AB) mayonnaise	salade iceberg et croûtons	soupe de potiron (AB)	betteraves cuites (AB) à la vinaigrette (RN)	carottes (AB) à la comtoise
jambon de dinde	poulet (AB) sauce normande	rôti de boeuf (O3)	tajine de boeuf (O3) et ses légumes (AB)	brandade aux trois poissons (RN)
pommes noisettes	penne (AB) aux dés de légumes (AB)	carottes (AB) et blé pilaf (AB)	pomme vapeur (RN)	salade iceberg
camembert (AB)	saint-nectaire	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
fruit	fruit	gâteau au chocolat et sa crème anglaise	fruit	pomme cuite (RN) au caramel
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
<i>pain au lait, chocolat, sirop de menthe</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture fraise, jus de pommes (AB)</i>	<i>pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)</i>	<i>brownies (*), crème anglaise</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 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)	chipolatas (O3) sauce tomate	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce oseille	rôti de porc (LR) sauce marengo	émincé de dinde (VF) sauce curry
tortis (AB) au gruyère	– saucisses de volaille (VF) sauce tomate	chou fleur (AB) et pomme vapeur (RN)	– rôti de dinde (LR) sauce marengo	gratin de légumes (AB)
coulommier (RN)	pommes de terre (RN) rissolées	cheddar	petits pois et carottes (AB)	la meuhl normande (RN) Ferme de Saint Vincent de Cramenil
purée pomme cassis (AB)	meule de bray (AB)	salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi	fruit
	fruit		gâteau aux pommes et sa crème anglaise	
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<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>