



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 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
tarte Italienne	concombre vinaigrette (RN)	potage de légumes (RN) (carotte celeri pomme de terre)	betteraves cuites (AB) à la vinaigrette (RN)	carottes râpées (AB) à la vinaigrette (RN)
poisson meunière	chipolatas (O3) – saucisse de volaille	sauté de veau normand (RN) sauce grand mère	bolognaise (AB)	rôti de dinde (LR) sauce italienne
chou fleur (AB) et pomme de terre (RN)	lentilles (AB) aux carottes (AB)	riz (AB) pilaf	spaghettis (AB)	purée de céleri (RN)
yaourt sucré ferme des peupliers (RN)	pont l'évêque (RN) Ferme de Saint-Philbert des champs	coulommiers (RN)	bûche de chèvre (RN)	meuhl normande (RN)
ananas	crêpe (AB) au sucre	salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	orange	purée pomme fraise
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<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>gâteau au amandes (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 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
potage de légumes (poireau carotte) (RN)	concombre à la vinaigrette (RN)	carottes comtoise (AB) (carotte tomate emmental et mimolette en dés)	salade italienne (tomate olive basilic macaronis thon mozzarella mayonnaise)	salade iceberg mimosa (AB)
rôti de porc (LR) sauce normande aux pommes	navarin	poulet rôti (AB)	chili con carne émincé (AB)	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce bonne femme
rôti de dinde (LR)	blé pilaf (AB) au céleri	haricots verts (AB)	riz (AB)	purée de carottes (AB)
petits pois (AB) aux carottes (AB)	Saint Vincent (RN)	brie (RN)	saint-bray (AB)	bonne cauchoise (RN)
fromage blanc sucré (RN) ferme du Beffroi	purée pomme banane (AB)	riz au lait (RN)	orange	crème dessert chocolat (AB)
kiwi				
<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 framboise, 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 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
potage crécy (AB)	taboulé (AB)	cœur de laitue maïs (AB)	salade piémontaise (RN)	<i>Repas de printemps, jus pomme aromatisé</i>
omelette nature (AB)	émincé de dinde (VF) sauce gorgonzola	rôti de veau normand (RN) sauce marengo	rôti de boeuf (AB)	croustade aux champignons
pommes rissolées batonnets (RN) et kechup maison	carottes (RN) et riz pilaf (AB)	haricots blancs	gratin de légumes (AB) (oignon crème carotte navet pomme de terre emmental)	filet de saumon aux petits légumes (AB) et à la crème (AB)
meule de bray (AB) Ferme de Quesne	yaourt sucré ferme des peupliers (AB)	emmental	camembert (AB)	tagliatelles et gruyère
fruit	purée pomme mirabelle	fruit	flan (AB) caramel	gâteau au chocolat et sa crème anglaise
<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>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>	<i>yaourt nature sucré (RN), gaufre</i>	<i>cake aux fruits (AB), jus de pommes (RN)</i>	<i>banane, madeleine, sirop de cassis</i>