



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Mise à jour le : 29/03/2019

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 1 avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Salade de cœur de palmier à la vinaigrette (RN) Sauté de porc (LR) sauce crétoise – Sauté de dinde (LR) sauce crétoise Pépinettes Bûche de chèvre (RN) Chèvrerie Saint-Cosme Orange	Concombre à la vinaigrette (RN) Filet de julienne selon la pêche du jour (RN) sauce oseille Mousseline de céleri (RN) Tome de bray (AB) Ferme La Quesne Banane	Salade de blé (AB) orientale (blé poivrons tomate raisin) Rôti de veau (VBF) sauce louisiane Haricots beurre et pomme de terre vapeur (RN) Fromage blanc (AB) sucré Ferme du Beffroi Pomme (RN)	Oeuf dur (AB) mayonnaise Brandade aux trois poissons Cœur de laitue Brie (RN) Purée de pomme ananas	Carotte (AB) comtoise (carotte tomate emmental et mimolette en dés) à la vinaigrette (RN) Jambon (LR) – Jambon de dinde (VF) Penne (AB) aux dés de courgettes et tomates Fondant du pays de caux (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil Flan coco
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)	Pain au lait, chocolat, sirop de grenadine	Pain (AB), beurre, confiture fraise, jus de pommes (RN)	Gâteau aux pommes (AB), jus d'orange	Brioche, compote à boire, sirop de citron



Menus scolaires



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Mise à jour le : 29/03/2019

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 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
	Salade iceberg aux croûtons et emmental en dés à la vinaigrette (RN) Omelette nature (AB) Pépinettes et sauce tomate Mini-babybel (AB) Purée de pomme (AB)	Tomate vinaigrette (RN) Filet de poisson selon pêche du jour (RN) sauce bonne femme Pommes de terre (AB) et carottes (AB) en dés Fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi Banane au chocolat	Carottes râpées (AB) à la vinaigrette (RN) Jambon (O3) – jambon de dinde Lentilles (AB) Bûche de chèvre (RN) chèvrerie Saint-Cosme Fruit	Pâté de campagne (RN) – Oeuf (AB) dur mayonnaise Navarin Blé (AB) aux petits légumes (AB) Brie (RN) Salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
	Yaourt nature sucré, gaufre	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)	Banane, madeleine, sirop de cassis