



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 18/04/2019

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 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
salade iceberg emmental et croutons	salade coleslaw (RN) (carotte chou blanc mayonnaise)	betteraves cuites (RN) mimosa (AB)	chou blanc (AB) comtoise (tomate chou emmental et mimolette en dés) à la vinaigrette (RN)	céleri (AB) mayonnaise
rôti de dinde (LR) mayonnaise	poulet rôti (AB)	couscous agneau merguez et ses légumes	rôti de boeuf (O3)	filet de lieu noir sauce aurore
frites	haricots verts (AB) et pomme de terre (AB)	semoule (AB)	carottes vichy (RN) et tortis (AB)	purée de carottes (AB)
yaourt sucré (RN) Ferme des peupliers	tome de bray (AB) Ferme La Quesne	camembert (RN)	emmental	meuhl normande (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil
orange	semoule au lait (AB)	fraises	purée de pomme mirabelle	flan caramel (AB)
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
quatre quart (AB), jus d'orange	pain au lait, chocolat, sirop de menthe	pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)	brownies (*), crème anglaise	brioche, compote à boire, sirop de grenadine