



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 28/03/2019

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 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Pamplemousse	Melon jaune	Concombre vinaigrette (RN)	Chou fleur (AB) vinaigrette (RN)	<i>Menu Armada</i>
Omelette nature (AB)	Jambon (O3)	Rôti de dinde (LR) sauce caramel	Chipolatas (O3)	Terrine aux deux poissons sauce cocktail
Pépinettes sauce tomate	Jambon de dinde (VF)	Boulgour (AB) aux courgettes (RN)	Saucisses de volaille	Filet de poisson (RN) sauce dieppoise
Pont l'évêque (RN) Ferme Saint-Philbert des champs	Frites et ketchup maison	Mini-babybel (AB)	Purée de légumes (RN)	Pomme de terre (RN) et carottes en batonnets
Purée pomme mirabelle	Yaourt nature sucré (AB) Ferme des Peupliers	Far normand (RN)	Coulommiers (RN)	Fondant du pays de caux (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramesnil
	Pomme (RN)		Fruit	Glace et chantilly
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Yaourt nature sucré (RN), gaufre	Gâteau au chocolat (AB), jus de pommes (AB)	Banane, madeleine, sirop de fraise



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 28/03/2019

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 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
	Tomate et maïs (AB) à la vinaigrette (RN)	Tarte à l'italienne (aubergine poivrons tomate parmesan emmental)	Pastèque	Terrine de thon et sa sauce aux herbes
	Chili sin carne (haricots rouges petits pois maïs poivrons carottes oignons tomate)	Filet de poisson (RN) rôti aux petits légumes	Veau stroganoff (VBF)	Poulet rôti (AB) sauce louisiane
	Riz pilaf (AB)	Purée de courgettes (RN)	Semoule (AB) et carottes en dés (RN)	Pommes noisettes
	Fromage blanc sucré (RN) Ferme des Peupliers	Camembert (RN)	Bûchette de chèvre (AB)	Meuhl normande (RN) Ferme Saint-Vincent Cramenil
	Fruit	Fruit	Salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	Purée de pomme mirabelle
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
	Pain au lait, chocolat, sirop de menthe	Quatre quart (AB), jus d'orange	Pain (AB), beurre, confiture, jus de pommes (AB)	Brioche, compote à boire, sirop grenadine



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 28/03/2019

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 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Salade de coeur de palmier	Pastèque	Salade parmentière (RN) (pomme de terre oeuf tomate)	Melon	Tomate vinaigrette (RN)
Lasagnes (RN)	Poisson meunière	Émincé de poulet sauce dijonnaise	Rôti de dinde (LR) sauce roquefort	Filet de poisson (RN) sauce oseille
Coeur de laitue	Tortis (AB) aux petits légumes (RN)	Haricots verts (AB)	Quinoa (AB) aux courgettes	Pommes de terre (RN) et chou fleur (AB)
Brie (RN)	Emmental	Petit suisse sucré	Fromage blanc (AB) sucré Ferme du Beffroi	Meule de bray (AB) Ferme de la Quesne
Fruit	Pudding au chocolat	Fruit	Fruit	Purée de pomme abricot (AB)
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)	Yaourt nature sucré (RN), gaufre	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)	Banane, madeleine, sirop de cassis



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 28/03/2019

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 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Concombre à la vinaigrette (RN)	Tomate mozzarella vinaigrette (RN)	Taboulé (AB)	Carottes râpées vinaigrette (RN)	Jus de pomme aromatisé
Émincé de boeuf (RN) sauce au curry	Omelette nature (AB)	Poulet rôti (RN) sauce chasseur	Rôti de boeuf (RN)	Tarte au fromage
Purée de pomme de terre (RN)	Blé pilaf (AB) et ratatouille	Haricots blancs à la tomate	Gratin de légumes (RN)	Filet de saumon (RN) à l'espagnole
Emmental	Semoule au lait (AB) et sa sauce chocolat	Morbier	Tome de bray (AB) Ferme La Quesne	Riz basmati
Fruit		Fruit	Purée de pomme fraise	Tendre rouennais (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil
				Gâteau au chocolat (AB) et sa crème anglaise
<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, jus de pommes (RN)	Quatre quart (AB) au chocolat, jus d'orange	Brioche, compote à boire, sirop de citron



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 28/03/2019

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 juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Riz niçois (AB)	Thon (mayonnaise)	Melon	Pâté de volaille	Tomate vinaigrette (RN)
Jambon (O3) - Jambon de dinde (LR)	Veau marengo	Sauté de dinde (LR) sauce au curry	Brandade de poisson (RN)	Rôti de dinde (LR) froid
Purée de courgettes (AB)	Pommes rissolées (RN) et carottes en dés	Pépinettes	Coeur de laitue	Haricots verts
Reblochon	Brie local (RN)	Camembert (RN)	Mini babybel (AB)	Fromage fondu
Fruit	Fruit	Flan caramel (AB)	Purée de pommes (AB)	Crème dessert vanille (AB)
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)	Yaourt nature sucré (AB), gaufre	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Gâteau aux amandes (AB), jus de pommes (AB)	Banane, madeleine, sirop de fraise