



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 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
<p>Betteraves (RN) à la vinaigrette (RN)</p> <p>Émincé de dinde (LR) sauce crétoise</p> <p>Brocolis pommes de terre (RN)</p> <p>Coulommiers (RN)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de coeur de laitue emmental et maïs (AB)</p> <p>Rôti de veau (VBF) sauce curry</p> <p>Haricots verts (AB) boulgour (AB)</p> <p>Meule de bray (AB)</p> <p>Gâteau à la poire</p>	<p>Mercredi 1 mai</p> <p><i>(This day is crossed out with a red diagonal line)</i></p>	<p>Paté de campagne (RN)</p> <p>–</p> <p>Oeuf dur (AB) mayonnaise</p> <p>Chili con carne (AB)</p> <p>Riz (AB)</p> <p>Yaourt (AB) sucré Ferme des Peupliers</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Filet de poisson (RN) rôti</p> <p>Purée de carottes (AB)</p> <p>Coeur de saint-romain (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramesnil</p> <p>Flan caramel (AB)</p>
<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 grenadine		Quatre quart (AB) chocolat, jus orange	Brioche, compote à boire, sirop 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 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Tomate vinaigrette (RN)	Salade de coeur de palmier à la vinaigrette (RN)	/	Melon jaune	Carottes râpées (AB) à la vinaigrette (RN)
Boeuf mode (AB)	Brandade aux trois poissons (RN)		Paëlla au poisson	Rôti de boeuf (AB)
Pépinettes	Coeur de laitue		Osso iraty	Tortis (AB) et ketchup maison
Emmental	Fromage blanc (AB) sucré ferme du Beffroi		Salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	Mini-babybel (AB)
Purée de pomme cassis (AB)	Fruit			Brownies (*)
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)	Yaourt sucré (AB), pain dépicés		Gâteau aux amandes (*), 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 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Salade iceberg mache emmental	Taboulé (AB)	Macédoine mayonnaise	Melon	Carottes râpées (AB) vinaigrette (RN)
Sauté de dinde (LR) sauce paprika	Filet de poisson sauce dieppoise	Poulet rôti (RN)	Bolognaise (RN)	Chipolatas (O3)
Petits pois (AB)	Pommes vapeur (RN) et Ratatouille	Carottes (AB) vichy et boulgour (AB)	Spaghetti (AB)	Saucisse de volaille (VF)
Bûche de chèvre (RN) Chèvrerie Saint-Cosme	Saint-bray (AB)	Yaourt nature sucré (RN) Ferme des Peupliers	Pont l'évêque (RN) Ferme Saint-Philbert des champs	Flageolets
Crème dessert (AB) à la vanille	Fruit	Fruit	Purée pomme (AB)	Fondant du pays de caux (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil
				Fruit
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), pâte à tartiner (*), lait (RN)	Pain au lait, chocolat, sirop de menthe	Gâteau (AB) au chocolat, jus d'orange	Pain (AB), beurre, confiture, jus de pommes (AB)	Brioche, compote à boire, sirop de 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 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Tomate à la russe avec thon mayonnaise	Melon	Betteraves cuites (RN) vinaigrette (RN)	Concombre vinaigrette (RN)	Salade niçoise (AB)
Émincé de dinde (LR) sauce créole	Sauté de boeuf (RN) sauce chasseur	Tajine d'agneau au citron et ses légumes (RN)	Filet de poisson sauce tomate	Rôti de boeuf (RN)
Riz pilaf (AB) aux dés de carottes (AB)	Haricots verts (AB) et pommes vapeur (RN)	Semoule (AB)	Crozets	Petits pois (AB) à l'allemande
Fromage blanc (RN) de la ferme du Beffroi	Brie (RN)	Yaourt sucré (AB) Ferme des Peupliers	Camembert (RN)	Meuhl normande (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil
Gâteau à la polonaise	Purée pomme cassis (AB)	Fruit	Fruit	Purée de pommes mirabelle
<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	Cake aux pépites de chocolat (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 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Pastèque	Tomate vinaigrette (RN)	Chou fleur (AB) vinaigrette (RN)	/	/
Poulet rôti (RN) sauce champignons	Filet de poisson sauce fécampoise (RN)	Rôti de dinde (LR) sauce crétoise		
Coquillettes (AB)	Gratin de carottes (AB) et pommes de terre (AB)	Haricots beurre et pommes rissolées (RN)		
Tome de Bray (AB)	Bûche de chèvre (AB) Chèvrerie Saint-Joseph	Coulommiers (RN)		
Purée de pomme (AB)	Fruit	Fruit		
<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)		