



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 21/05/2019

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)	Orange	Fraises	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), pain d'épices	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 : 21/05/2019

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 (RN) sauce fécampoise	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)		