



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 20/06/2019

**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 (LR) sauce dijonnaise	Rôti de dinde (LR) sauce roquefort	Filet de lieu noir (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
Orange	Pudding (AB) au chocolat	Abricots	Fraises	Purée de pomme abricot
<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), madeleine	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)	Banane, gaufre, sirop de cassis



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 20/06/2019

**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 (RN)
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
Cerise		Abricot	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 : 20/06/2019

**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
Haricots verts (AB) vinaigrette	Thon (mayonnaise)	Melon	Pâté de volaille	Tomate vinaigrette (RN)
Jambon (O3)	Veau marengo	Sauté de dinde (LR) sauce au curry	Brandade de poisson (RN)	Rôti de dinde (LR) froid
Jambon de dinde (LR)	Pommes rissolées (RN) et carottes en dés	Pépinettes	Coeur de laitue	Riz niçois (AB)
Purée de courgettes (AB)	Brie local (RN)	Camembert (RN)	Mini babybel (AB)	Emmental
Fromage fondu	Fruit	Flan caramel (AB)	Purée de pommes (AB)	Crème dessert vanille (AB)
Fruit				
<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