



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 22/05/2019

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 5 août	Mardi 6 août	Mercredi 7 août	Jeudi 8 août	Vendredi 9 août
Tomate (RN) et mozzarella	Salade flamande (AB) (pomme de terre saumon hareng oignons)	Concombre (AB) vinaigrette (RN)	Melon	Thème TURQUIE
Poulet rôti (RN) sauce chasseur	Rôti de veau (RN) marengo	Filet de poisson (RN) à la fondue de poireaux	Boeuf mode (RN)	Salade de poivrons grillés
Pommes rissolées bâtonnets (AB)	Petits pois (AB) à l'Allemande	Pépinettes et carottes (RN)	Haricots verts (AB) et boulgour (AB)	Sauté d'agneau (VF) sauce au yaourt (RN)
Camembert (AB)	Yaourt nature sucré (AB) ferme des peupliers	Emmental	Meuhl normande (RN)	Purée de pois chiches
Salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	Fruit	Riz au lait fermier (RN)	Glace	Fromage blanc sucré (AB) Ferme du Beffroi
				Gâteau turc
<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 menthe	Quatre quart (AB), jus d'orange	Pain (AB), beurre, confiture fraise, jus de pommes (AB)	Brioche, compote à boire, sirop de grenadine



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 22/05/2019

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 12 août	Mardi 13 août	Mercredi 14 août	Jeudi 15 août	Vendredi 16 août
Riz niçois (AB) au thon (riz tomate mais haricot vert thon)	Carottes râpées (RN) vinaigrette (RN)	Tomate (AB) vinaigrette (RN)	/	<i>Thème NORVEGE</i>
Saucisse de volaille (VF)	Rôti de boeuf (RN)	Filet de poisson (RN) sauce dieppoise (*)		Salade de poisson fumé et sa crème à l'aneth
Purée de légumes (AB)	Gratin dauphinois (AB)	Boulgour (AB) et ratatouille (RN)		Sauté de veau (RN) sauce norvégienne
Reblochon	Brie (RN)	Emmental		Pommes vapeur (AB)
Fruit	Fruit	Purée de pomme cassis (AB)		Bûche de chèvre (RN)
				Bestemors eplekake
<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	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 : 22/05/2019

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 19 août	Mardi 20 août	Mercredi 21 août	Jeudi 22 août	Vendredi 23 août
Taboulé (AB)	Radis beurre	Salade coleslaw (RN) (chou blanc carotte mayonnaise)	Melon	Concombre (AB) à la bulgare
Filet de poisson (RN) sauce grand-mère	Poulet rôti (AB)	Lasagnes (O3)	Navarin	Rôti de boeuf (O3) sauce tomate
Brocolis et pommes de terre (RN)	Gratin de courgettes (AB) (courgette pomme de terre)	Yaourt nature sucré ferme des peupliers (AB)	Haricots verts (AB) et riz (AB)	Tagliatelles
Camembert (RN)	Meule de Bray (AB) Ferme La Quesne	Fruit	Coulommiers (RN)	Coeur de Saint-Romain(RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramesnill
Fruit	Cône à la vanille		Flan caramel (AB)	Purée pomme mirabelle
<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 : 22/05/2019

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 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
Pastèque	Macédoine mayonnaise	Tomate (AB) vinaigrette (RN)	/	/
Jambon (O3) – Jambon de dinde (LR)	Sauté de boeuf (O3) aux maroilles	Rôti de dinde (LR) sauce au curry		
Frites – ketchup maison	Mousseline de carottes (RN)	Riz créole (AB) aux courgettes (AB)		
Brie (RN)	Fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi	Pont-l'évêque		
Purée de pomme abricot (AB)	Fruit	Pudding au chocolat et sa crème anglaise		
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)	brownies (*) crème anglaise	Yaourt (AB) nature sucré, gaufre		