



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 12/07/2019

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 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Tomate (AB) vinaigrette (RN)	Carottes râpées vinaigrette (RN)	Concombre (AB) vinaigrette (RN)	Betteraves cuites vinaigrette (RN)	Accras de morue
Jambon (O3) – Jambon de dinde (LR)	Sauté de dinde (LR) sauce au miel et orange	Omelette nature (AB)	Rôti de boeuf (RN)	Filet de poisson (RN) sauce aurore
Lentilles (AB) et carottes (RN)	Légumes et pommes de terre gratinés (RN)	Tortis (AB) aux petits légumes (RN)	Frites ketchup maison	Riz (AB) pilaf et dés de courgettes (AB)
Fromage fondu	Meule de bray (AB)	Yaourt (RN) sucré ferme des peupliers	Brie (RN)	Meulh normande (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil
Glace	Pudding (RN)	Nectarine	Melon	Abricots
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture fraise, lait (AB)	Yaourt sucré (AB), gaufre	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Cake aux pépites de chocolat, jus de pommes (RN)	Banane, madeleine (*), sirop de cassis



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 12/07/2019

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 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Pastèque	Terrine de thon et sa sauce cocktail	Salade iceberg et mimosa (AB)	Thème USA	Melon
Saucisse de volaille (VF)	Rôti de dinde (LR) sauce estragon	Bolognaise de veau (RN)	Salade au maïs (AB) et poivrons	Filet de poisson (RN) sauce citron
Pépinettes sauce tomate	Haricots verts (AB) et pommes de terre (AB)	Penne (AB)	Poulet (AB) grillé à l'américaine	Ratatouille (AB) et riz pilaf (AB)
Tendre rouennais (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramenil	Fromage blanc sucré (AB) Ferme du Beffroi	Tome de bray (AB) Ferme La Quesne	Pommes spicy	Coeur de saint-romain (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramenil
Mimolette (maternelle)	Fruit	Emmental (maternelle)	Cheddar	Camembert (AB) (maternelle)
Purée de pomme nectarine		Gâteau au chocolat et sa crème anglaise	Crêpe (AB) au sucre	Glace
<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)	Gâteau aux pommes (AB), jus d'orange	Brioche, compote à boire, sirop de citron



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 12/07/2019

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 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 1 août	Vendredi 2 août
Melon jaune	Carottes râpées vinaigrette (RN)	Tomate (RN) vinaigrette (RN)	Concombre (AB) à la bulgare	Tarte au fromage
Blanquette (RN) de la mer sauce normande (RN)	Sauté de dinde (LR) sauce louisiane	Filet de poisson (RN) rôti	Hachis parmentier (RN)	Blanquette de veau (RN) à l'ancienne
Purée de pommes de terre (RN)	Haricots blancs coco	Mousseline de courgettes (AB) (courgettes pommes de terre)	Coeur de laitue	Blé pilaf (AB) et carottes
Yaourt nature sucré (AB) Ferme des Peupliers	Tendre rouennais (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramesnill – Camembert (AB) (maternelle)	Bûche de chèvre (RN) Chèvrerie Saint-Cosme – Brie (RN) (maternelle)	Tome de bray (AB) – Emmental (maternelle)	Fondant du pays de caux (RN) Ferme de Saint-Vincent de Cramesnill – Mimolette (maternelle)
Purée pomme cassis	Fruit	Far breton (AB)	Salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	Fruit
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture abricot, lait (AB)	Yaourt nature sucré (RN), gaufre	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Brownies (*) crème anglaise	Banane, madeleine (*), sirop de fraise