

CC COTE RESTAURATION - SCOLAIRE

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2027

LUNDI 02/11

MARDI 03/11

MERCREDI

JEUDI 05/11

VENDREDI 06/11

ENTREES

Salade iceberg

Carottes râpées

PLATS

Sauté de poulet basquaise

Feuilleté au fromage

Accras, sauce

Rôti de porc au jus *

Omelette (l)

Nuggets VG

Crêpe au fromage (VG)

ACCOMPAGNEMENTS

Macaroni

Chou-fleur à la béchamel

Purée PDT et butternut

Flageolets

Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature (l)

Edam à la coupe (C)

DESSERTS

Compote (V)

Dessert au chocolat (l)

Carrot cake

Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **Christophe HARDY SOCODN**, Souleuvre en Bocage (14)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles BIO locales: **Coopérative BIOCER**, Marcilly-La-Campagne (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus