



Semaine du 4 au 8 novembre 2024 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6 (accueil de loisirs)	Jeudi 7	Vendredi 8
entrée	menu classique	Salade verte (3)	Tarte au camembert (1,2)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Chou blanc (3,11) aux noisettes	Carottes râpées (1)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Hot Dog Saucisse Franckfort	Carbonade Flamande	Blanquette de veau à l'ancienne (6,11,12)	Ravioles aux légumes, sauce pesto	Sauté de dinde à la provençale (9)
	menu alternatif	Hot Dog végétarien	Omelette (1, 5)	Blanquette de poisson (4)		Colin meunière, sauce provençale
garniture		Frites fraîches (13)	Blé cuisson pilaf (13) Carottes (3) au beurre et persil	Pomme risolée (1) Haricots verts (1,2)		Purée maison (1) Haricots verts (1,2)
laitage/fromage		Fromage frais nature (1,2)	Yaourt nature (1)	Chanteneige (1,2)	Camembert (1)	Brie de Meaux (8)
dessert		Fruit de saison (1,2)	Crème dessert vanille (1,2)	Moelleux chocolat crème anglaise	Fruit de saison (1,2)	Compote de pomme (3)
goûter (garderie)		Liégeois chocolat (1,2) Chausson aux pommes	Yaourt nature (1) Moelleux chocolat	Yaourt aux fruits mixés (1) Fruit de saison (1,2)	Fruit de saison (1,2) Clafoutis pêches	Fruits de saison (1,2) Croissant

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		(14) Bleu blanc cœur
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux				Pain Bio et local tous les jours
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage				

RESTAURATION



Collective



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13 (accueil de loisirs)	Jeudi 14	Vendredi 15
entrée	menu classique		Potage de carottes (1,2)	Concombre vinaigrette (3)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Salade verte (3)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	JOUR	Lasagnes de légumes (1)	Emincé de poulet sauce aux poivrons (9)	Boulettes d'agneau et bœuf à l'oriental	Croziflette
	menu alternatif	FERIE		Croque-fromage	Filet de dorade sébaste (4) sauce à l'oseille	Croziflette sans viande
garniture			Salade verte (3)	Lentilles au jus (1,11) Carottes (3) au beurre et persil	Coquillettes au beurre (3) Brocolis (1,2)	
laitage/fromage			Gouda (1,2)	Emmental (1,2)	Mini Babybel (1)	Cantal (8)
dessert			Fruit de saison (1,2)	Salade de fruits frais (1,2)	Tarte aux pommes (1,10) Alsacienne	Entremets chocolat (1,2)
goûter (garderie)			Chocolat chaud au lait (1) Petit pain (3) et beurre	Compote de pomme (3) Crêpe au sucre (1,2)	Crème dessert vanille (1,2) Fruit de saison (1,2)	Glace bâtonnet Nesquik Fruit de saison (1,2)

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2	
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(14) Bleu blanc cœur	
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage			

RESTAURATION



Collective



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20 (accueil de loisirs)	Jeudi 21	Vendredi 22
entrée	menu classique	Chou-fleur (1) vinaigrette	Carottes râpées (1)	Taboulé frais (1,2)	Céleri (1) rémoulade (2)	Salade verte (3)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Escalope de dinde (6,9) sauce aux pommes (1)	Rôti de boeuf (12,13) sauce barbecue	Blanquette de poisson (4)	Croque-fromage	Blanquette de veau à l'ancienne (6,11,12)
	menu alternatif	Omelette (1)	Colin (4) meunière sauce normande			Filet de lieu (4) sauce dieppoise
garniture		Haricots beurre (13) Torsades (1,2)	Potiron en purée	Pommes de terre vapeur (13) Julienne de légumes (1,2)	Frites fraîches (13) Salade verte (3)	Riz de Camargue (7) Brocolis (1,2)
laitage/fromage		Yaourt au lait entier nature (1)	Gouda (1,2)	Yaourt aux fruits mixés (1)	Cantal (8)	Brie (1,2)
dessert		Compote de pomme (3)	Salade de fruits d'automne (1,2)	Crème renversée au carambar	Poire façon Belle Hélène	Panna cotta (1) au nutella
goûter (garderie)		Liégeois chocolat (1,2) Chausson aux pommes	Yaourt nature (1) Moelleux chocolat	Compote pomme-abricot (3) – Petit pain (3) beurre	Clafoutis pêche Fruit de saison (1,2)	Fruits de saison (1,2) Croissant

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		(14) Bleu blanc cœur
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		Pain Bio et local tous les jours				

RESTAURATION



Collective



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 (accueil de loisirs)	Jeudi 28	Vendredi 29
entrée	menu classique	Terrine aux 3 légumes	Salade piémontaise (1,2)	Blé (3) sauce andalouse	Radis (1) beurre	Velouté de tomate
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Rôti de porc (9) sauce pêche	Filet de saumon à la crème d'aneth	Cake aux pois cassés (3) et chèvre (1) sauce tomate	Poulet Basquaise (9)	Paleron de boeuf au jus
	menu alternatif	Omelette (1)			Boulettes de lentilles (1,2), sauce basquaise	Blanquette de poisson (4)
garniture		Epinards (13) à la crème de Normandie Pommes rissolées (1)	Riz de Camargue (7) Haricots verts extra fins (3)	Salade verte (3)	Coquillettes au beurre (3) Carottes (3) au beurre et persil	Légumes Pot-au-feu
laitage/fromage		Yaourt nature (1) 	Kiri (1) 	Comté (8)	Fromage frais nature (1,2) 	Camembert (1) 
dessert		Fruit de saison (1,2) 	Yaourt aux fruits mixés (1)	Clafoutis aux poires	Gâteau pomme (1) et noisette	Fruit de saison (1,2) 
goûter (garderie)		Crème dessert vanille (1,2) Madeleine (1,2)	Fruit de saison (1,2) Crêpe au sucre (1,2)	Petit pain (3), beurre Salade de fruits frais	Chocolat chaud au lait (1) Croissant	Yaourt au lait entier nature (1) - Pescajoune

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2	
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(14) Bleu blanc cœur	
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette	

RESTAURATION



Collective



Semaine du 2 au 6 décembre 2024 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

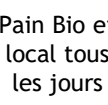
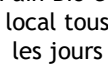
Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4 (accueil de loisirs)	Jeudi 5	Vendredi 6
entrée	menu classique	Céleri (1) rémoulade (2)	Bouillon de légumes au vermicelle	Taboulé frais (1,2)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Duo de carottes (3) et céleri râpés (1)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Filet de cabillaud aux agrumes (4)	Viande bolognaise (12,13)	Jambon blanc (6,14)	Escalope de dinde poêlée, sauce normande (6,7,9)	Tajine de légumes à l'abricot et amande
	menu alternatif		Bolognaise au thon (4)	Croque fromage	Colin (4) meunière sauce normande	
garniture		Blé cuisson pilaf (13) Carottes (3) au curry et miel	Spaghetti au beurre (1)	Coquillettes au beurre (3) Haricots verts extra fins (13)	Riz de Camargue (7) Julienne de légumes (1,2)	Semoule couscous (2)
laitage/fromage		Cantal (8) 	Yaourt nature (1) 	Emmental (1,2)	Vache qui rit (1) 	Edam (1) 
dessert		Fruit de saison (1,2) 	Poire façon Belle Hélène	Crème renversée au carambar	Fruit de saison (1,2) 	Fruit de saison (1,2) 
goûter (garderie)		Vache qui rit (1) Petit pain (3) et beurre	Crème dessert chocolat (1,2) – Madeleine (1,2)	Compote pomme-abricot (3) - Briochette	Jus d'orange (1,2) Chausson aux pommes	Yaourt au lait entier nature (1) – Fruit de saison

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		(14) Bleu blanc cœur
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(12) Normandie viande héritage		Pain Bio et local tous les jours
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage		(11) Produits locaux		Nouvelle recette

RESTAURATION



Collective

Menu

Semaine du 9 au 13 décembre 2024
des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 (accueil de loisirs)	Jeudi 12	Vendredi 13
entrée	menu classique	Salade mexicaine (1,2)	Carottes râpées (1)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Betteraves (1) vinaigrette	Velouté de potiron
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Sauté de dinde sauce pesto (6,9)	Rôti de boeuf (12,13) sauce barbecue	Sauté de veau marengo (6,10,12)	Filet de cabillaud (4) en croute de chorizo	Chili sin carné (1)
	menu alternatif	Omelette (1, 5)	Croc fromage	Blanquette de poisson (4)	Filet de cabillaud aux agrumes (4)	
garniture		Chou-fleur au gratin (1,2) Torsades (1,2)	Purée de potiron (3)	Pommes rissolées (1) Haricots verts extra fins (13)	Boullgour (1) Brocolis (1,2)	Riz de Camargue (7)
laitage/fromage		Yaourt au lait entier nature (1)	Gouda (1,2)	Chanteneige (1,2)	Cantal (8)	Brie (1,2)
dessert		Compote de pomme (3)	Salade de fruits frais (1,2)	Moelleux chocolat et crème anglaise	Coupelle fraises ananas (3)	Panna cotta (1) au nutella
goûter (garderie)		Yaourt au lait entier nature (1) – Brioche tressée et confiture	Chocolat chaud au lait (1) Petit pain (3) et beurre	Yaourt aux fruits mixés (1) Fruit de saison (1,2)	Crème dessert vanille (1,2) Fruit de saison (1,2)	Glace bâtonnet Nesquick Fruit de saison (1,2)

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		Pain Bio et local tous les jours
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(14) Bleu blanc cœur		
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette		

RESTAURATION



Collective

Menu

Semaine du 16 au 20 décembre 2024
des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 (accueil de loisirs)	Jeudi 19	Vendredi 20
entrée	menu classique		Coleslaw (3)	Oeufs durs mayonnaise (1)		Chou-fleur (1) vinaigrette
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Lasagnes de légumes (1)	Paëlla au poisson (4)	Emincé de poulet sauce aux poivrons (9)	MENU DE	Hachis parmentier (12,13)
	menu alternatif			Croque-fromage	NOEL	Hachis végétal (1)
garniture		Salade verte (3)		Lentilles au jus (1,11) Carottes (3) au beurre et persil		Salade verte (3)
laitage/fromage		Camembert (1) 	Gouda (1,2) 	Emmental (1,2)		Cantal (8) 
dessert		Riz au lait (1,2)	Fruit de saison (1,2) 	Salade de fruits frais (1,2)		Entremets chocolat (1,2)
goûter (garderie)		crème dessert vanille (1,2) Madeleine (1,2)	Fruit de saison (1,2) Crêpe au sucre	Petit pain (3) et beurre Salade de fruits frais	Chocolat chaud au lait (1) croissant	Yaourt au lait entier nature (1) - Pescajoune

LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		Pain Bio et local tous les jours
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(14) Bleu blanc cœur		
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette		

RESTAURATION



Collective