

Menu

Semaine du 7 au 11 avril 2025 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 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
entrée	menu classique	<i>Carottes râpées (1)</i>	<i>Potage de légumes (1)</i>	<i>Croisillon emmental</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Céleri (1) rémoulade (2)</i>
	menu alternatif					
Plat	menu classique	<i>Croque Monsieur maison</i>	<i>Oeufs durs (1,5) béchamel</i>	<i>Filet de cabillaud (4) à la crème de chorizo</i>	<i>Emincé de boeuf (6,12), sauce provençale</i>	<i>Dinde rôtie sauce charcutière (6)</i>
	menu alternatif	<i>Croque Monsieur végé</i>		<i>Filet de cabillaud sauce ciboulette (4)</i>	<i>Crêpe fromage</i>	<i>Filet de poisson au cheddar fondu (4)</i>
garniture		<i>Salade verte (3)</i>	<i>Epinards (13) à la crème de Normandie – Pommes de terre vapeur (13)</i>	<i>Riz (7) aux légumes</i>	<i>Blé cuisson pilaf (13) Jeunes carottes (3) beurre et persil</i>	<i>Coquillettes au beurre (3) Haricots verts (1,2)</i>
laitage/fromage		<i>Yaourt brassé nature (1)</i>	<i>Cantal (8)</i>	<i>Bûche mi-chèvre</i>	<i>Fromage frais nature (1,2)</i>	<i>Camembert (1)</i>
dessert		<i>Moelleux chocolat et crème anglaise</i>	<i>Crème dessert vanille (1,2)</i>	<i>Pomme (1,11)</i>	<i>Entremets vanille (1,2)</i>	<i>Ananas frais (2)</i>
goûter (garderie)		<i>Compote de pomme (3) Baguette Vache qui rit (1)</i>	<i>Crème dessert chocolat (1,2) – Madeleine (1,2)</i>	<i>Briochette Fruit de saison</i>	<i>Jus d'orange (1,2) Chausson aux pommes</i>	<i>Yaourt au lait entier nature (1) – Banane (1)</i>

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		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				(12) Normandie viande héritage		
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure								

RESTAURATION



Collective

Menu

Semaine du 14 au 18 avril 2025
des restaurants scolaires



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



		Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
entrée	menu classique	<i>Oeufs durs mayonnaise (1)</i>	<i>Velouté Dubarry (poireau et choux fleur) (1,2)</i>	<i>Duo de carottes (3) et céleri râpés (1)</i>	<i>Chou blanc (3,11) aux noisettes</i>	<i>Bouillon de légumes au vermicelle</i>
	menu alternatif					
Plat	menu classique	<i>Poulet Basquaise (9)</i>	<i>Boulettes d'agneau et bœuf à l'oriental</i>	<i>Moules décoquillées mode marinière</i>	<i>Viande carbonara (6)</i>	<i>Lasagnes de légumes (1)</i>
	menu alternatif	<i>Omelette (1)</i>	<i>Boulettes de lentilles (1)</i>		<i>Spaghettis aux légumes</i>	
garniture		<i>Pomme rissolée (1) Chou-fleur bio à la crème</i>	<i>Semoule couscous (2)</i>	<i>Frites</i>	<i>Spaghetti au beurre (1)</i>	<i>Salade verte (3)</i>
laitage/fromage		<i>Yaourt aux fruits mixés (1,2)</i>	<i>Emmental (1,2)</i>	<i>Comté (8)</i>	<i>Kiri (1)</i>	<i>Yaourt nature (1)</i>
dessert		<i>Moelleux au citron</i>	<i>Compote pomme-abricot (3)</i>	<i>Fruit de saison (1)</i>	<i>Fruit de saison (3)</i>	<i>Tarte aux pommes (1,11) Alsacienne</i>
goûter (garderie)		<i>Crème dessert chocolat (1,2) – Brioche tressée et confiture</i>	<i>Chocolat chaud au lait (1) Gaufre</i>	<i>Yaourt aux fruits mixés (1,2) – Madeleine (1,2)</i>	<i>Crème dessert vanille (1,2) Palet breton (1,2)</i>	<i>Glace bâtonnet Nesquik Pomme Braeburn (3)</i>

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.



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	Nouvelle recette	

RESTAURATION



Collective