ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°45 - 2027



Repas Halloween

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
ENTREES				
Pâté de foie, cornichons * Macédoine de légumes mayonnaise	Salade iceberg		Carottes râpées	Soupe à la tomate (V)
PLATS				
Sauté de poulet basquaise Chili sin carne	Feuilleté au fromage		Accras, sauce Nuggets végétariens	Rôti de porc au jus * Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Chou fleur à la béchamel		Purée carottes butternut	Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail Flageolets
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)	Camembert à la coupe (C)		Mimolette à la coupe (C)	Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Compote (V)	Dessert au chocolat (I)		Carotte 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°46 - 2027

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
ENTREES				
Salade de pomme de terre	Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges)		Salade iceberg	Betteraves vinaigrette
PLATS				
Cordon bleu de dinde Feuilleté au fromage	Oeufs brouillés		Boulettes d'agneau, sauce tomate Crêpe au fromage	Colin crème de poivron Oeufs durs mayonnaise
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots plats	Coquillettes Epinards à la béchamel		Lentilles locales Bio Carottes poêlées	Pommes de terre rissolées
PRODUITS LAITIERS				
Petit moulé nature (I)	Brie à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	Emmental à la coupe (C)
DESSERTS				
Flan nappé caramel (I)	Fruit de saison		Gâteau au yaourt maison	Compote (V)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°47 - 2027

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
ENTREES				
Salade haricots verts/PDT	Coleslaw		Velouté de potiron	Carottes râpées
PLATS				
Sauté de porc à la normande * Falafels, sauce	Bolognaise végétarienne		Chili con carne Chili sin carne	Blanquette de poisson Omelette nature (I)
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé Chou fleur à la béchamel	Penne		Riz	Purée de pomme de terre Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Camembert à la coupe (C)	Gouda à la coupe (C)		Vache picon (I)	Mimolette à la coupe (C)
DESSERTS				
Petit fourré aux abricots (i)	Fruit de saison		Flan pâtissier maison	Mousse au chocolat (I)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°48 - 2027

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
ENTREES				
Chou fleur vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise		Soupe à la tomate (V)	Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort * Nuggets végétariens	Carbonara VG		Sauté de poulet basquaise Crêpe au fromage	Brandade de poisson Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites, ketchup	Macaroni		Riz Haricots plats	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)		Petit moulé nature (I)	Emmental à la coupe (C)
DESSERTS				
Compote (V)	Petit fourré aux abricots (i)		Gâteau aux amandes maison	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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°49 - 2027

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
ENTREES				
Cervelas vinaigrette * Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées		Soupe à la tomate (V)	Coleslaw
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate Feuilleté au fromage	Chili sin carne		Colin, sauce aurore Falafels, sauce	Carbonara * Bolognaise végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	Riz		Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail Chou fleur à la béchamel	Penne
PRODUITS LAITIERS				
Mimolette à la coupe (C)	Yaourt aromatisé		Carré Président	Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Mousse au chocolat (I)		Gâteau aux pommes maison	Compote (V)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°50 - 2027

LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
ENTREES				
Salade de blé, maïs	Salade iceberg		Taboulé	Betteraves vinaigrette
PLATS				
Sauté de poulet sauce normande Nems aux légumes, sauce	Crêpe au fromage		Beignets de calamars à la romaine, ketchup Feuilleté au fromage	Rôti de porc au jus * Nuggets végétariens
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz Brocolis	Coquillettes		Jardinière de légumes	Gratin dauphinois
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)	Petit moulé nature (I)		Verre de lait Bio (V)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Marbré au chocolat maison	Madeleine (I)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°51 - 2027



Menu de Noël

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
ENTREES				
Saucisson à l'aïl * Macédoine de légumes mayonnaise	Soupe vermicelles tomate		Mousse de canard, cornichons * Velouté de potiron	Carottes râpées
PLATS				
Sauté de porc aux épices douces * Falafels, sauce	Parmentier butternut carottes		Poulet, sauce Vallée d'Auge Feuilleté au fromage, sauce forestière	Nuggets de poisson, ketchup Nuggets végétariens
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule Légumes à couscous, sauce aux épices douces	(plat complet)		Pommes noisettes Haricots verts / champignons	Gratin de chou fleur pdt à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)	Emmental à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (I)		Bûche de Noël maison, ganache au chocolat noir	Dessert au chocolat (I)

** 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 fraiches 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 fraiches : **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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°1 - 2027



LUNDI 04/01	MARDI 05/01	MERCREDI	JEUDI 07/01	VENDREDI 08/01
		ENTREES		
	Soupe de légumes		**Coleslaw**	**Salade haricots verts/PDT**
		PLATS		
	Oeufs brouillés à la tomate		**Fricassée de poulet aux épices douces** **Crêpe au fromage**	**Beignets de calamars à la romaine, ketchup** **Nems aux légumes, sauce**
		ACCOMPAGNEMENTS		
	Pommes de terre vapeur		**Penne** **Carottes poêlées**	**Riz** **Jardinière de légumes**
		PRODUITS LAITIERS		
	Yaourt aromatisé		**Petit moulé nature (I)**	**Edam à la coupe (C)**
		DESSERTS		
	Petit fourré aux abricots (i)		**Galette des rois**	**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	***INFOS FOURNISSEURS***
Signes de qualité :	*Nos principaux partenaires locaux :* *- Viandes fraiches 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 fraiches : **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*

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°2 - 2027

LUNDI 11/01	MARDI 12/01	MERCREDI	JEUDI 14/01	VENDREDI 15/01
ENTREES				
Pâté de foie, cornichons * **Macédoine de légumes mayonnaise**	**Carottes râpées**		**Salade iceberg**	**Soupe à la tomate (V)**
PLATS				
Sauté de poulet basquaise **Feuilleté au fromage**	**Dahl de lentilles vertes Bio**		**Parmentier d'agneau** **Hachis végétarien**	**Colin crème de poivron** **Crêpe au fromage**
ACCOMPAGNEMENTS				
Blé **Brocolis**	**Riz**		**(plat complet)**	**Coquillettes**
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)	**Emmental à la coupe (C)**		**Vache picon (I)**	**Brie à la coupe (C)**
DESSERTS				
Madeleine (I)	**Fromage blanc nature sucré (V)**		**Gâteau aux pommes maison**	**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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°3 - 2027

LUNDI 18/01	MARDI 19/01	MERCREDI	JEUDI 21/01	VENDREDI 22/01
ENTREES				
Taboulé	Salade iceberg		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
PLATS				
Chili con carne Chili sin carne	Tartiflette * Tartiflette VG		Nuggets végétariens	Colin, sauce aurore Bolognaise végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	(plat complet)		Petits-pois Carottes poêlées	Penne Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Coulommiers à la coupe (C)	Petit moulé nature (I)		Verre de lait Bio (V)	Gouda à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Gâteau au yaourt maison	Mousse au chocolat (I)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°4 - 2027

LUNDI 25/01	MARDI 26/01	MERCREDI	JEUDI 28/01	VENDREDI 29/01
ENTREES				
Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges)	Soupe vermicelles tomate		Céleri rémoulade	Salade iceberg
PLATS				
Lasagnes végétariennes butternut & carotte	Boulettes d'agneau, sauce épices douces Samoussa aux légumes, sauce		Nuggets de poisson, ketchup Nuggets végétariens	Rôti de porc au jus * Oeufs durs
ACCOMPAGNEMENTS				
(plat complet)	Semoule Légumes aux pois chiches		Flageolets Carottes	Purée de pomme de terre
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature (I)		Carré Président	Camembert à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Madeleine (I)		Marbré au chocolat maison	Compote (V)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°5 - 2027

C'est la Chandeleur

LUNDI 01/02	MARDI 02/02	MERCREDI	JEUDI 04/02	VENDREDI 05/02
ENTREES				
Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées		Cervelas vinaigrette * Salade iceberg	Betteraves vinaigrette
PLATS				
Carbonara * Bolognaise végétarienne	Crêpe au fromage		Sauté de poulet sauce normande Feuilleté au fromage	Colin crème de poivron Oeufs durs mayonnaise
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni	Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail Brocolis		Chou-fleur à la béchamel	Frites
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)	Brie à la coupe (C)		Petit moulé nature (I)	Yaourt nature sucré (I)
DESSERTS				
Fruit de saison	Crêpe sucrée		Gâteau aux amandes maison	Mousse au chocolat (I)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°6 - 2027

LUNDI 08/02	MARDI 09/02	MERCREDI	JEUDI 11/02	VENDREDI 12/02
ENTREES				
Salade pommes de terre, maïs	Carottes râpées		Soupe de légumes	Salade iceberg
PLATS				
Saucisse de Francfort * Nuggets végétariens	Chili sin carne		Blanquette de volaille Carbonara VG	Bâton Poisson pané, citron Oeufs durs
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs à la tomate Carottes poêlées	Riz		Coquillettes	Purée de pomme de terre Epinards à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt aromatisé		Vache picon (I)	Brie à la coupe (C)
DESSERTS				
Fruit de saison	Petit fourré aux abricots (i)		Flan pâtissier maison	Compote (V)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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

ECOLE_LE VAL DAVID

MENU DE LA SEMAINE N°7 - 2027



Nouvel an chinois

LUNDI 15/02	MARDI 16/02	MERCREDI	JEUDI 18/02	VENDREDI 19/02
ENTREES				
Pâté de campagne, cornichons * Oeuf dur mayonnaise	Soupe à la tomate (V)		Salade asiatique (carottes râpées, chou blanc)	Salade iceberg
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate Crêpe au fromage	Oeufs brouillés		Sauté de volaille au curry Nems aux légumes, sauce	Brandade de poisson Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne Brocolis	Pommes de terre rissolées		Riz Chou blanc sauté	(plat complet)
PRODUITS LAITIERS				
Petit moulé nature (I)	Gouda à la coupe (C)		Buche de chèvre à la coupe	Verre de lait Bio (V)
DESSERTS				
Fromage blanc nature sucré (V)	Fruit de saison		Gâteau noix de coco maison	Madeleine (I)

** 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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :

Nos principaux partenaires locaux :

- *Viandes fraiches 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 fraiches :* ***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