

RESTAURANT SCOLAIRE - IGOVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°36 - 2026

LUNDI	MARDI 01/09	MERCREDI	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
ENTREES				
			Salade concombre tomate vinaigrette	Taboulé
PLATS				
	Boulettes d'agneau, sauce tomate		Blanquette de volaille	Beignets de calamars à la romaine, ketchup
	Bolognaise végétarienne		Omelette nature (I)	Nuggets végétariens, ketchup
ACCOMPAGNEMENTS				
	Semoule		Riz	Macaroni
			Haricots verts	Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
	Gouda à la coupe (C)			
DESSERTS				
	Compote (V)		Gâteau aux pommes maison	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

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



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)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°37 - 2026

LUNDI 07/09	MARDI 08/09	MERCREDI	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
ENTREES				
Concombres sauce au fromage blanc			Carottes râpées	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Chili sin carne		Rôti de porc au jus *	Colin crème de poivron
Samoussa aux légumes, sauce			Crêpe au fromage	Omelette nature (I)
ACCOMPAGNEMENTS				
Jardinière de légumes	Riz		Semoule	Frites
			Ratatouille	
PRODUITS LAITIERS				
Brie à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (I)			Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Flan nappé caramel (I)	Marbré au chocolat 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 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) - Laitages fermiers : La Ferme des Peupliers, Flipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°38 - 2026



Repas italien

LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
ENTREES				
Salade iceberg, croûtons			Tomates vinaigrette	
PLATS				
Boulettes d'agneau, sauce tomate	Hachis végétarien (plat complet)		Carbonara *	Poisson meunière, citron
Feuilleté au fromage			Carbonara VG	Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes			Macaroni Bio	Riz à la tomate
Brocolis				
PRODUITS LAITIERS				
Gouda à la coupe (C)				Edam à la coupe (C)
DESSERTS				
Dessert au chocolat (I)	Compote (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

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)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°39 - 2026

LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
ENTREES				
Concombres sauce au fromage blanc			Salade iceberg	
PLATS				
Sauté de porc à la normande *	Samoussa aux légumes, sauce		Cordon bleu de dinde, ketchup	Brandade de poisson
Omelette nature (l)			Nuggets végétariens	Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	Semoule			(plat complet)
Carottes braisées	Légumes aux pois chiches		Ratatouille	
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)			Petit moulé nature (l)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Gâteau au chocolat 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 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) - Laitages fermiers : La Ferme des Peupliers , Flipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°40 - 2026



Oktoberfest – fête allemande

LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
ENTREES				
PLATS				
Bolognaise végétarienne	Blanquette de volaille		Saucisse de Francfort *	Accras sauce
	Omelette nature (I)		Nuggets végétariens	Nems aux légumes, sauce
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes	Petits-pois		Pommes de terre vapeur Vauquelin à l'ail	Riz
	Carottes braisées		Chou blanc sauté	
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré (I)	Gouda à la coupe (C)		Verre de lait Bio (V)	Fromage de Normandie à la coupe (C)
DESSERTS				
Compote (V)	Madeleine (I)		Gâteau au yaourt maison, coulis de fruits rouges	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 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) - Laitages fermiers : La Ferme des Peupliers, Flipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°41 - 2026				
LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
ENTREES				
Oeuf dur mayonnaise			Carottes râpées	
PLATS				
Sauté de poulet basquaise	Curry de légumes et pois chiches au lait de coco	Rôti de porc, sauce tomate *		Poisson meunière, citron
Samoussa aux légumes, sauce		Crêpe au fromage		Omelette nature (l)
ACCOMPAGNEMENTS				
Macaroni	Riz	Blé		Purée de pomme de terre
Haricots verts		Epinards à la béchamel		
PRODUITS LAITIERS				
Edam à la coupe (C)	Yaourt nature sucré (l)		Petit moulé nature (l)	
DESSERTS				
Fruit de saison	Moelleux aux poires maison			Flan nappé caramel (l)

* 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 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) - Laitages fermiers : La Ferme des Peupliers, Flipou (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

MENU DE LA SEMAINE N°42 - 2026

Semaine des Saveurs 2026 – Découverte des continents



LUNDI 12/10



MARDI 13/10



JEUDI 15/10



VENDREDI 16/10

ENTREES

Salade américaine (salade, maïs, tomate)

Salade iceberg

PLATS

Lasagnes végétariennes épinards

Chili con carne

Chili sin carne

Tajine de boulettes d'agneau sauce aux épices douces

Samoussa aux légumes, sauce

Filet de colin sauce curry

Nems aux légumes, sauce

ACCOMPAGNEMENTS

(plat complet)

Riz

Semoule

Légumes aux pois chiches

Pommes de terre rissolées

PRODUITS LAITIERS

Gouda à la coupe (C)

Yaourt nature sucré (I)

Verre de lait Bio (V)

DESSERTS

Compote (V)

Gâteau aux amandes maison

Entremet pistache (flan)

* 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)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flépou (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