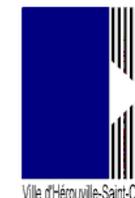




RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Ville d'Hérouville-Saint-Clair

Menus du 01 au 05 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin		Lait / Pain Compote pomme/banane	Lait / Pain Nectarine / Pain au lait	Lait / Pain Beurre / Confiture	Lait / Pain Lait / Pain
ENTREES	Concombre Tomate Radis beurre	Salade de quinoa Salade de haricots rouges Taboulé menthe citron	Tomate vinaigrette	Carottes râpées Chou blanc rémoulade Pamplemousse Orange	Sardine au citron Rillettes de thon Rillettes de porc
PLATS ET GARNITURE	Crousti fromage Batavia	Emincé de porc sauce tomate Emincé de dinde sauce tomate Lieu sauce tomate Ratatouille	Sot l'y laisse de dinde a la crème Crêpe au fromage Chou-fleur vapeur bio	Roti de bœuf au jus Omelette bio Frites	Pave de lieu sauce aurore Gratin de courgettes bio
FROMAGES ET DESSERTS	Emmental bio Nectarine bio Edam bio Pomme bio Gouda bio Raisin bio	Petits suisses aux fruits Crème dessert chocolat Yaourt pâtissier	Six de Savoie Fraises	Vache qui rit bio Glace	Chanteneige bio Prunes bio Chanteneige bio Banane bio Chanteneige bio Raisin bio
Accueil du Soir	Lait / Pain Prune / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille / Biscuit	Lait / Pain Fromage blanc bio / Biscuit	Lait / Pain Raisin	Raisin Compote pomme/Fruit rouge

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 08 au 12 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote pomme fraises Plumetis	Lait / Pain Banane / gaillardise	Lait / Pain Beurre / Chocolat	Lait / Pain Fromage blanc
ENTREES	Carottes râpées bio Concombre Melon	Œuf dur mayonnaise Saucisson sec cornichon Filet de maquereau	Taboulé bio	Haricots verts bio vinaigrette Macédoine de légumes bio Salade de maïs bio	Cèleri râpé bio Duo de crudités Pastèque
PLATS ET GARNITURE	Gratin de pâtes bio au jambon Gratin de pâtes bio a la dinde Gratin de pâtes bio au thon	Saute de veau aux champignons Omelette aux champignons Lentilles bio	Paëlla de légumes Riz et céréales	Pizza au fromage Fait maison Salade	Dos de lieu sauce citron Blé bio aux petits légumes
FROMAGES ET DESSERTS	Fromage blanc aux fruits bio Madeleine bio	Tomme blanche Abricots Emmental Pastèque St Paulin Nectarine	Camembert Pêche	Entremets vanille Sablés bio Liégeois café Sablés bio Flan vanille Caramel Sablés bio	Kiri bio Millefeuilles
Accueil du Soir	Lait / Pain Abricots / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt aromatisé	Lait / Pain Beignet pomme	Lait / Pain Raisin	Lait / Pain Compote pomme / Cassis

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUVILLE ST CLAIR



2025 Valoriser les approvisionnements locaux et/ou bio et le savoir-faire des professionnels en cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Délice à l'emmental</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / fraises</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt à boire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Kiri bio</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses aux fruits</i>
ENTREES	<i>Concombre sauce Bulgare</i> <i>Pamplemousse Orange Ananas</i> <i>Tomate vinaigrette</i>	<i>Friand au fromage</i>	<i>Melon Pastèque</i>	<i>Mdml</i> <i>Carottes râpées</i> <i>Locale</i>	<i>Rillettes de thon</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Pâté de foie cornichon</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Sauté d'agneau</i> <i>Crousti fromage</i> <i>Flageolets</i>	<i>Omelette bio</i> <i>Trio de légumes Bio</i>	<i>Petit brin de veau à la moutarde</i> <i>Donuts de poisson</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Poulet Vallée d'auge</i> <i>Cabillaud à la crème</i> <i>Pommes de terre vapeur</i>	<i>Tajine végétarien</i> <i>Semoule bio</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Babybel bio</i> <i>Cake pomme banane</i> <i>Cantafrais bio</i> <i>Cake pomme banane</i> <i>Vache qui rit bio</i> <i>Cake pomme banane</i>	<i>Nectarine</i> <i>Melon</i> <i>Raisin</i>	<i>Carré frais bio</i> <i>Barre glacée</i>	<i>Pont L'évêque</i> <i>Pomme Cuite</i> <i>Circuit court</i> <i>Alimentation saine et durable</i>	<i>Mousse au chocolat</i> <i>Ile flottante</i> <i>Liégeois de fruits</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Lait gélifié chocolat / Biscuit</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire / Gâteau</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Nectarine / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme/Ananas</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 22 au 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Banane / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Tomate Courgettes râpées Coleslaw	Filet de maquereau Saucisson sec beurre Pâté de campagne cornichon	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes Chou fleur Mimosa Houmous de betteraves sur pain de mie	Radis beurre Carottes râpées Champignons à la crème
PLATS ET GARNITURE	Escalope de dinde à la crème Escalope Végétale Pommes rissolées	Spaghetti végétale façon Bolognaise	Ragoût de saumon aux abricots secs Boulgour	Palette de porc aux oignons Rôti de dinde Omelette Haricots blancs	Hachis de la mer laitue
FROMAGES ET DESSERTS	Fromage blanc vanillé Petits suisses aux fruits Yaourt fermier	Raisin blanc Poire Pastèque	Compote de fruits	P'tit Louis Coque Raisin bio Vache qui rit Banane bio St Moret Pomme bio	Six de Savoie Glace bio
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Gaufre / Confiture	Lait / Pain Raisin	Lait / Pain Compote pommes bananes

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 29 septembre au 03 octobre 2025 première édition des Trophées anti-gaspi du RÉGAL Normandi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Samos</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes bananes</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>
ENTREES	<i>Coleslaw</i> <i>Concombre bio à la crème</i> <i>Tomate vinaigrette</i>	<i>Filet de sardine</i> <i>Œuf mimosa</i> <i>Saucisson ail cornichon</i>	<i>Velouté de butternut</i>	<i>Blé Océane</i> <i>Quinoa gourmand à la Provençales</i> <i>Taboulé bio</i>	<i>Rillettes de thon</i> <i>Thon mayonnaise/crouste</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Saucisse végété</i> <i>Carottes braisées</i>	<i>Meunière de colin et citron</i> <i>Riz à la tomate</i>	<i>Blanquette de dinde</i> <i>Blanquette de poisson</i> <i>Purée de pommes de terre bio</i>	<i>Emincé de bœuf Sauce camembert</i> <i>Tarte au fromage</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Tortellinis aux fromages</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Vache qui rit bio</i> <i>Paris Brest</i>	<i>Banane bio</i> <i>Raisin bio</i> <i>Prunes bio</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Raisin noir</i> <i>Melon vert</i> <i>Poire</i>	<i>Entremets chocolat</i> <i>Yaourt à la vanille bio</i> <i>Yaourt Bulgare</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Prunes / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crêpe / jus de pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes vanille</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





Menus du 06 au 10 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Chanteneige</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes poires</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Muffin chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>babybel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc *</i>
ENTREES	<i>Carottes bio râpées</i> <i>Pamplemousse Orange</i> <i>Chou blanc bio</i>	<i>Betteraves bio</i>	<i>Concombre bio</i>	<i>Soupe tomate vermicelle</i>	<i>Croisillon au fromage</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Cabillaud sauce aurore</i> <i>Semoule bio</i>	<i>Crêpinette à la moutarde</i> <i>Nuggets de poulet</i> <i>Nuggets végétal</i> <i>Chou fleur bio au beurre</i>	<i>Galette Dinde Fromage</i> <i>Galette Fromage</i> <i>Haricots verts bio</i>	<i>Rôti de bœuf</i> <i>Omelette</i> <i>Gratin Dauphinois</i>	<i>Lasagne végétales pois chiche petits légumes</i> <i>Salade</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Pêche au sirop</i> <i>Pomme cuite au caramel</i> <i>Abricot au sirop</i>	<i>Gouda bio</i> <i>Crêpe bio/ miel bio</i> <i>Camembert bio</i> <i>Crêpe bio/ miel bio</i> <i>Babybel bio</i> <i>Crêpe bio/ miel bio</i>	<i>Chanteneige bio</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Ananas au sirop chantilly</i> <i>Compote de fruits</i> <i>Poire sauce chocolat</i>	<i>Raisin bio</i> <i>Kiwi bio</i> <i>Pomme bio</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crème vanille</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Jus d'orange / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes Fraises</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUVILLE ST CLAIR



le 17 octobre 2025 Semaine du Goût! Encourager tous les enfants, à éveiller leur goût et vivre une expérience

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait/Biscuit fraise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes coing</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane Miel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Pik & croq</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt fermier</i>
ENTREES	<i>Céleri bio rémoulade</i> <i>Chou rouge bio</i> <i>Champignons aux herbes</i>	<i>Velouté de courgette bio au fromage fondu</i>	<i>Salade duo de crudités bio</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Salade thon et pomme de terre</i> <i>Rillettes cornichon</i>	<i>Chou-fleur bio mimosa</i> <i>Trio de lentilles vinaigrette</i> <i>Betteraves à la moutarde</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Paella au poulet</i> <i>Paella de la mer</i>	<i>Raviolis de légumes bio</i> <i>Batavia</i>	<i>Sauté de bœuf à la Thaï</i> <i>Meunière de colin</i> <i>Nouilles aux légumes asiatiques</i>	<i>Petit brin de veau</i> <i>Palet tomate fromage</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Lieu sauce crème</i> <i>Quinoa bio</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Fromage blanc aux fruits</i> <i>Sablés bio</i>	<i>Flan</i>	<i>Poire au chocolat</i>	<i>Entremets vanille</i> <i>Mousse vanille</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Edam Bio</i> <i>Ananas</i> <i>Gouda Bio</i> <i>Raisin</i> <i>Emmental Bio</i> <i>Orange</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Pomme / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc vanillé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Plumetis / Yaourt fermier</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Orange</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes banane</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

