

AU MENU



Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail / Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue / Omelette nature et dosette de ketchup</u>	<u>Saucisse knack nature / Steak de soja nature SV</u> 	<u>Bouchée forestière / Jambon blanc HVE</u>	<u>Nugget's de blé ketchup SV</u>	<u>Quiche lorraine / Crêpe au fromage SV</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>	<u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Salade verte</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Fromage frais aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Purée de pommes poires</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement