

AU MENU



Semaine du 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Emincé bicolore</u>	<u>médailillon de surimi mayonnaise</u>	<u>Friand au fromage</u>	<u>Velouté de tomates</u>	 <u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Pavé de poisson MSC à l'émmental</u>	<u>haché au bœuf sauce au poivre</u>	 <u>Collin meunière MSC</u>
	 <u>Nugget's de blé</u>	 <u>Steak de soja provençale</u>		 <u>Chilli sin carne</u>	
Accompagnements	<u>Haricots verts et semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	 <u>emmental bio</u>	<u>kiri crème</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Crème dessert vanille</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



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



BIO



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