

AU MENU



Semaine du 24 au 28 novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Carottes râpées nature</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Velouté de potiron</u>	 <u>Rosette tranché</u> céleri rémoulade
Plats Protidiques	 <u>Jambon blanc</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	  <u>Jambon blanc</u>	 <u>rousties de légumes</u>	<u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
		 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>	 <u>Hachis parmentier (Plat complet)</u>	
Accompagnements	 <u>lentilles cuisinées</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Pâtes</u>	<u>courgettes provençale</u>	<u>pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>	<u>Cantafras</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Saint Paulin</u>	 <u>pont l'évêque AOP</u>
Desserts	 <u>Yaourt mixé fraises</u>	 <u>Yaourt vanille</u>	<u>Ile flotante crème anglaise</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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