

AU MENU



Semaine du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Pommes de terre bio façon piémontaise</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Friand au fromage (Chaud)</u>	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u> 	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protéiques	<u>Boulettes de volaille sauce stroganoff</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinard sauce tomate</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Tarte aux légumes</u>	<u>Salade de riz aux légumes nature</u>
	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinard sauce tomate</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Tarte aux légumes</u>	
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers local</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Semoule</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme noire</u>	 <u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Galette St michel</u>	 <u>Entremets au chocolats</u>	<u>Crêpe sucrée</u>	 <u>Fruits frais</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