

AU MENU



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Carottes râpées</u>  	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u> 
Plats Protidiques	 <u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	  <u>Jambon blanc HVE</u>	  <u>Jambon blanc HVE</u>	 <u>Pâté de campagne nature</u>  <u>Collin meunière MSC</u>
Accompagnements	 <u>Macaronis</u>	<u>Petits pois carottes</u>	 <u>Steak de soja provençale</u>	 <u>Gartin végétarien (plats complet)</u>	 <u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Pont l'évêque AOP</u>	 <u>Emmental bio</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Flan nappé caramel</u>	 <u>Ananas au sirop</u>	 <u>Gâteaux aux pommes</u>	 <u>Yaourt vanille</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