







Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	 <u>betteraves HVE</u>	  <u>Rillettes HVE</u>	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>	Crêpe aux champignons
Plats Protéiques	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Œufs mayonnaise</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	 <u>Riz</u>	<u>Pas D'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Buchette de chèvre mélange</u>	<u>Petit suisse au fruits</u>	<u>Fripon</u>	 <u>brie pointe</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Compote pomme abricots</u>	 <u>Fromage blanc aux fruits</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Eclair 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