

# AU MENU



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> œufs mayonnaise	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>	Crêpe aux champignons
P'tis Protidiques	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Tajine de poisson MSC</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</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>Liégois 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

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

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Elaboré dans notre cuisine

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