

AU MENU



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Carottes râpées nature HVE</u>
Plats Protéinés	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	<u>Tajine de boulettes de soja</u>	<u>Colombo de volaille</u>	<u>Tomates farcies</u>	<u>Saucisson ail</u> <u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
Accompagnements	<u>Lasagnes de légumes</u>	<u>Tajine de boulettes de soja</u>	<u>Tarte forestière</u>	<u>Omelette</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Plat complet</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Brie pointe</u>	<u>Fromage frais nature bio et dosette de sucre</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Madelaine</u>	<u>Crème dessert chocolat</u> <u>Fruit frais</u> <u>Entremets vanille</u> <u>Bûchette de chèvre mélange</u> <u>Eclaire au chocolat</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