


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 Protéiques	<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>Lasagnes de légumes</u>	 <u>Tajine de boulettes de soja</u>	 <u>Tarte forestière</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Marmitte de poisson MSC sauce crustacés</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz</u>	<u>Purée</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Fromage fris nature bio et dosette de sucre</u>	 <u>Saint paulin</u>	<u>Madelaine</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Entremets vanille</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Eclair 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