


Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Emincé bicolore</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Salade chef</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	 Salami	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture vallée d'auge</u>	 <u>Omelette</u>	  <u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	 <u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
	 Croustillant fromager	 Palet végétarien montagnard	 Omelette	 Saucisse végétale nature	
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Riz</u>	<u>Macaronis au fromge</u>	 <u>Haricots blancs bio à la tomates</u>	 <u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage	<u>Rondelé</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Sablé des flandres</u>	 <u>Fromage fondu</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Tarte normande</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Gâteau au yapurt</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