

AU MENU



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 Prototypiques	<u>Poulet rôti à la moutarde</u>	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture vallé d'auge</u>	<u>Omelette</u>	<u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Palet végétarien montagnard</u>	<u>Omelette</u>	<u>Saucisse végétale nature</u>	
Fromage / Laitage	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Haricots blancs bio à la tomates</u>	<u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Desserts	<u>Rondelé</u>	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Sablé des flandres</u>	<u>Fromage fondu</u>
	<u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau au yaourt</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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement