

AU MENU

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



Région
Hauts-de-France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	 <u>Velouté de légumes variés</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Salade Flersoise</u>	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	 <u>Jambon blanc</u>	 <u>tandoori de volaille nouvelle agriculture</u>	  <u>Sauté de porc HVE dijonnaise</u>	<u>Boulettes de bœuf façon carbonade flamande</u>	 <u>Poisson meunière nature</u>
	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>tortellinis ricotta épinards sauce tomates (plat complet)</u>	  <u>Tarte butternut fromage</u>	 <u>Roustie de légumes</u>	 <u>omelette</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four</u> 	 <u>Ratatouille</u>
	 <u>Pomme de terre quartiers local</u>				
Fromage / Laitage	 <u>camembert</u>	 <u>Emmental bio</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Cocktail de fruits</u>	  <u>fruit frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Cake chicorée pépites</u>	<u>Liégeois 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



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