

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Salade marco polo</u>	  <u>Rillettes HVE</u>	 <u>Salade bio du chef</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture vallée d'auge</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Cari de volaille</u>	 <u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Saucisse végétale sauce rougail</u>	 <u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	 <u>Semoule</u>	 <u>Riz</u>	<u>Pas D'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Buchette de chèvre mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>brie pointe</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Gâteaux aux pommes</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