

AU MENU

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Rosette tranché</u>	<u>Médailлон de surimi mayonnaise</u> 	<u>Carottes râpées BIO</u>
	Cervelas nature		Tomates		
Plats Protidiques		Jambon grill HVE sauce dijonnaise	<u>Poulet rôti</u>	<u>Filets de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
	Croustillant	Tarte au poireaux	Lasagne de légumes (plat complet)	<u>Steak de soja provençale</u>	
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée</u>	<u>Pommes noisettes</u> 	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental Bio</u>	<u>Fromage fondu</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Gouda</u>
Desserts	<u>Novly chocolat</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	<u>Crumble à la pomme</u>	<u>Fruit frais</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