

Semaine du 20 au 24 Avril 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiqes	 <u>Poulet rôti nouvelle agriculture au jus</u>		 <u>Sauté de bœuf RAV sauce charcutière</u>	 <u>Nuggert's de blé ketchup</u>	 <u>Dos de colin MSC tomate cerise épinard</u>
	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Pommes de terre quartiers local</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Pâtes</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental bio</u>	 <u>Fromage fondu</u>	<u>Saint paulin</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Compote de pomme HVE</u>	<u>Tarte normande</u>	 <u>Fromage blanc neture bio et dosette de sucre</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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