

















AU MENU




Semaine du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Melon</u>	<u>Pommes de terre façon piemontaise</u>	<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>	Radis beurre
Plats Protéiques		 <u>Jambon blanc HVE</u>	 Rosette tranché	 Andouille nature 	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 Croustillant fromager	 Omelette	 <u>Tarte à l'italienne</u>	 Boulettes végétales sauce estragon	
Accompagnements	<u>Pommes risolées</u>	<u>Puré</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Riz</u> 	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Gouda</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Camembert</u>	 <u>Madeline</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>liégeois chocolat</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	<u>Tarte normande</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