

AU MENU

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Cervelas nature</u>	<u>Salade de riz poivrons maïs tomate et concombre</u>	<u>Tomates</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques		Radis et beurre			
Plats Protidiques	Filet de poulet nouvelle agriculture basquaise	<u>Dos de colin MSC sauce citron</u>		<u>Cheeseburger VBF</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>
	Tarte aux légumes			<u>Steak de soja provençale</u>	
Accompagnements		<u>Macaronis</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four HVE</u>	<u>Epinards branche HVE à la crème</u>
					<u>Pommes de terre quartiers local</u>
Fromage / Laitage		<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Emmental Bio</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts		<u>Pont l'évêque AOP</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</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