

AU MENU



Semaine du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Concombres nature</u> Saucisson ail	<u>Tomates nature</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u> Nugget's de blé	Poisson blanc MSC basquaise	<u>Tentoori de volaille</u>	Boulettes végétales sauce tomate	<u>Courstillant fromager</u> Courstillant fromager
	Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Gratin de courgettes et pommes de terre</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Biscuit nouba</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Emmental bio</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Vacge qui rit</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Purée de pommes bananes</u>	<u>Fruit frais</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