

AU MENU



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Tomates et concombres</u>	<u>Salade basque</u>	<u>Melon</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>		<u>Quiche lorraine</u>	<u>Carottes râpées</u>
	<u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>	<u>Saucisse végétale nature</u>	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Omelette</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Beignet de brocolis</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Carottes aux épices</u>
		<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Pâtes</u>		<u>Semoule</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage frais nature bio et dosette de sucre</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Brownies</u>	<u>compote pomme fraise</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