

Semaine du 3 au 7 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Taboulé</u>	 <u>Melon</u>	 <u>Médailillon de surimi MSC mayonnaise</u>	  <u>Tomates</u>	 <u>Pâté de campagne cornichons</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>		 <u>Tandoori de volaille nouvelle agriculture</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
	 <u>Steak de soja provençale</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomates</u>	
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	 <u>Petits pois</u>	 <u>Pâtes</u>	 <u>Riz</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré ligueil</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Gaufrettes plumetis</u>
Desserts	 <u>Compote pomme abricot</u>	<u>Eclair vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt vanille</u>	 <u>Yaourt fruits mixés 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