

AU MENU



Semaine du 10 au 14 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Melon</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Cervelas nature</u>	 <u>Pastèque</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Prolifiques		 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	<u>Carottes râpées</u>		
	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	 <u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Plat complet</u>	 <u>Petit pois carottes</u>	<u>Purée</u>	 <u>Ratatouille et Pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental bio</u>	<u>Palet breton</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	 <u>Flan nappé caramel</u>	 <u>Gâteau aux pommes</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