

Semaine du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	 <u>Tomates cerise</u>	  <u>Concombres nature</u>	 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Melon</u>	<u>Radis beurre</u>
Plats Prolifiques			 <u>Boulettes de bœuf stroganoff</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	<u>Beignet au calamar nature</u>
	 <u>Croustillant maraicher</u>	 <u>Pizza au fromage</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	
Accompagnements	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Purée de carottes</u>	<u>Plat complet</u>	 <u>Épinards bio béchamel et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental bio</u>	<u>Galette bretonne</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Cake pépites de chocolat</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