

AU MENU



Semaine du 20 au 24 Juillet 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	 <u>Taboulé</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Tomates</u>	 <u>Melon</u>	 <u>Salade de pâtes concombres maïs tomate vinaigrette</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet Nouvelle agriculture à l'estragon</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	<u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	<u>Nugget's de volaille ketchup</u>	 <u>Marmite de poisson MSC sauce crème</u>
	 <u>Omelette</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Cœufs dur mayonnaise</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	 <u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piemontaise</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Vache qui rit</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Camembert</u>	<u>Carré ligueil</u>	 <u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Compote pommes abricot</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Yaourt vanille</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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