

Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette</u>	 <u>Saucisson ail</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	 <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Rillettes</u>
	 <u>Saucisse végétale nature</u>		<u>Bouchée de la mer</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Accompagnements	 <u>Petits pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Camembert</u>
Desserts	 <u>Galette St Michel</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Crème dessert praliné</u>	 <u>Fruits 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