

AU MENU



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates et feta</u>	 <u>Melon</u>	 <u>Concombres tomates et maïs</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>	 <u>Colin pané MSC</u>	<u>Merguez sauce barbecue</u>	 <u>Quiche lorraine</u>
Accompagnements	 Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (plat complet)			 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Oufs durs florentine</u>
	 <u>Haricots verts</u>	<u>Plat complet</u>	 <u>Semoule</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>
	<u>Blépilaf</u>				<u>Salade verte</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie</u>	<u>Cantafrais</u>	 <u>Saint Paulin</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraise</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</u>	  <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



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