

Semaine du 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Tomates</u>	<u>Œufs dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Tomates</u>
Plats Protéiques	 Médaillon de surimi MSC mayonnaise  <u>Fricassée de volaille Nouvelle agriculture thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	 <u>Omelette</u> <u>Macaronis</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u> <u>Frites au four</u>	  <u>Tarte aux légumes</u>  <u>Riz</u>	 <u>Ratatouille</u> <u>Purée de pommes de terre</u>	 <u>Choux fleurs persillés</u>  <u>Pommes de terre quartiers local</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental bio</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</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