

AU MENU

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	 <u>Carottes râpées</u>	<u>Pizza au fromage</u>
Plats Protidiques	<u>Quenelles de volaille financière</u>	<u>Boulettes de bœuf stogonoff</u>	 <u>Salami</u>	 <u>Pâtés de campagne nature</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 <u>tarte au fromage</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	<u>Poulet rôti</u>	
Accompagnements	<u>Brocolis</u>	 <u>Semoule</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Riz</u>	 <u>Epinards bio béchamel et pommes de terre bio</u>
	<u>Pâtes</u>				
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	 <u>Fromage frais et dosette de sucre</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pommes banane</u>	 <u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Dessert lacté vanille</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