

AU MENU

Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Velouté de légumes Bio</u>	<u>Pizza au fromage</u>	<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>	<u>Betteraves HVE</u>	 <u>Carottes râpées nature Bio</u>
	 <u>Salami</u>				 <u>Pâté de campagne nature</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Sauté de bœuf RAV au paprika</u>	 <u>Couscous boulettes de soja</u>	 <u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	 <u>Lentilles Bio cuisinées</u>	<u>Pommes de terre quartiers local</u>	 <u>Semoule Bio</u>	 <u>Choux fleurs Bio persillés</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine Bio</u>	 <u>Camembert Bio</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Cantafras</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé Bio</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	 <u>Couronne des rois</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