

AU MENU



Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Tomates</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>
Plats Protéiques	 <u>Omelette</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>	<u>Haché au bœuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	  <u>Jambon blanc HVE</u>
	<u>Pilons de poulet basquaise</u>		 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	
Accompagnements	 <u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Purée</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Pâtes</u>
	<u>Blé pilaf</u>				
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit moulé</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Bâteau basque</u>	 <u>Fruit 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