

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (5 jours)

En décembre le fromage est à l'honneur

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de tomates</u>	<u>Œuf dur mayonnaise</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Pâté en croûte</u>	<u>Velouté de légumes</u>
Plats Protéiques	<u>Saucisse knack de porc hve nature</u>	<u>Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)</u>	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Terrine de poisson mayonnaise</u> <u>Volaille farcie sauce au miel</u>	<u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	<u>Saucisse végétale nature</u> <u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Bouchée forestière</u> <u>Potatoes pops et poêlée de champignons</u>	<u>Macaronis</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt sucré bio</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Clémentine</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pomme HVE</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Bûche de Noël</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