



AU MENU



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
	 <u>Omelette nature et dosette de ketchup</u>	<u>Steak de soja nature</u>	<u>Bouchée de la mer</u>		
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	 <u>Pâtes</u>	<u>Salade verte</u>
			<u>Riz</u>		
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Saint paulin</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Entremets 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