

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de carottes</u>	 <u>Rosette tranché</u>
Plats Protéiques	 <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)</u>	 <u>Jambon blanc HVE</u>	<u>Hachis parmentier au potiron (plat complet)</u>	 <u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
	 <u>Crêpe au fromage</u>		 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	
Accompagnements	 <u>Lentilles bio cuisinées</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Courgettes provençale</u>	 <u>Epinards Bio Béchamel et pomme de terre quartier local</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>	<u>Cantafras</u>	 <u>Carré toute provenance Bio</u>	 <u>Saint Paulin</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraises</u>	 <u>Yaourt vanille Bio</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	 <u>Fruits frais</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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