

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026 (S49)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Friand au fromage</u>	<u>Velouté de tomates</u>	 <u>Taboulé Bio</u>
Plats Protéiques	 <u>Marengo de volaille</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Pavé de poisson à l'émmental</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Cervelas nature</u>
	 <u>Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage</u>	 <u>Steak de soja provençale</u>		<u>Chili con carne VBF</u>	 <u>Colin meunière</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts et semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Riz bio</u>	 <u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	 <u>Emmental Bio</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Crème dessert vanille BIO</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Fruits 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