

# AU MENU



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MAEDI	MERCREDI	Jeudi	VENREDI
Entrées			<u>Pâté de campagne nature</u>		
Sans Porc			<u>Carottes râpées</u>		
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	<u>Tajine de boulettes de soja</u>	<u>Colombo de volaille</u>	<u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
				<u>Tomates farcies sans porc</u>	
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Fromage frais nature et dosette de sucre</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclaire au chocolat</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

**PAIN** (fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (sans boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement