

AU MENU



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Macédoine mayonnaise</u>			<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Sans Porc					
Plats Protéiques	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture vallé d'auge</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
			<u>Omelette</u>	<u>Saucisse végétale nature</u>	
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Macaronis au feoenge</u>	<u>Haricots blancs bio à la tomates</u>	<u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage			<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	
Desserts	<u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Fruit 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 FOURNIE DES AMIS D'YVE JOÏ (76190) (non boulangerie locale)

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