

AU MENU

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Crêpe au fromage</u>	Rosette tranché		<u>Carottes râpées BIO</u>
Sans porc					
Plats Protéiques	Croustillant fromager	<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Filets de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron</u>	Gratiné de poisson au fromage MSC
Sans porc		Pavé de poisson tomates cerise épinards			
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	Choux fleurs persillés	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes noisettes</u>	Purée
Fromage / Laitage	<u>Emmental Bio</u>	<u>Fromage fondu</u>		<u>Pont l'évêque AOP</u>	
Desserts	<u>Fruit Frais</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Crumble à la pomme</u>	Fromage blanc sucré

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