

AU MENU



Semaine du 20 au 24 Avril 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Taboulé</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Cervelas nature</u>
Sans porc					<u>Œufs mayonnaise</u>
Plats Prolifiques	<u>Poulet rôti nouvelle agriculture au jus</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Sauté de bœuf RAV sauce charcutière</u>	<u>Jambon blanc HVE</u>	<u>Dos de colin MSC tomate cerise épinard</u>
Sans porc					
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purées d'épinards et de pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental bio</u>	<u>Fromage fondu</u>			
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



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.