

AU MENU



Semaine du 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Coleslaw (carottes râpées, céleri rave, chou blanc émincé, mayonnaise)</u>		<u>Saucisson ail</u>	
Sans porc				Concombres tomates et maïs	
Plats Protidiques	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise	<u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Sans porc		<u>Omelette</u>			
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Lentilles bio cuisinées</u>	Brunoise de légumes à la crème	Ratatouille et Purée de pommes de terre	
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>		<u>Emmental bio</u>		
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	Gaufre au sucre	<u>Yaourt sucré</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