











# AU MENU


Semaine du 11 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>			
Sans Porc					
Plats Protidiques	 <u>Crêpe au fromage</u>	 Tajine de poulet Nouvelle agriculture à l'orange	 Colin Pané MSC		
Sans porc					
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe BIO</u>		 <u>Saint Paulin</u>		
Desserts	<u>Fruit Frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</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