

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 		<u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	<u>Tomates BIO</u>	
Plats Protidiques		<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	<u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Cheeseburger VBF</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>
Sans porc			<u>Saucisse végétale sauce rougail</u>		
Accompagnement s		<u>Ratatouille et macaronis</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four HVE</u>	<u>Epinards branche HVE à la crème et pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage		<u>Pont l'évêque AOP</u>			<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>	<u>Eclair vanille</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