

# AU MENU

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>		<u>Concombres BIO nature</u>	
Sans Porc					
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Rôti de porc HVE aux oignons</u>	<u>Pilon de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> chasseur</u>	<u>Croustillant fromager</u>
Sans porc		<u>Poisson Blanc MSC Basquaise</u>			
Accompagnements	<u>Haricots beurre HVE provençale et coquillettes</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Lentilles BIO cuisinées</u>	<u>Riz BIO et ratatouille</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Brie pointe</u>		<u>Tomme noire</u>
Desserts			<u>Fruit frais</u>	<u>Cake Chocolat</u>	<u>Yaourt fruit mixé fraise BIO</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