

# AU MENU



Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées					
Sans Porc					
Plats Protéiques	<u>Emincé de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> sauce aigre douce</u>	Boulettes végétales sauce tomate	<u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>	<u>Rôti de dinde froid</u>
Sans porc			Quiche aux légumes emmental		
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Purée d'épinards et pommes de terre BIO</u>	<u>Macédoine Mayonnaise</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental BIO</u>	<u>Camembert BIO</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Liégeois Vanille</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Arlequin de fruits</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Yaourt fruits mixé pêche 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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement