

Semaine du 27 au 31 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			<u>Comcombre</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de porc HVE sauce Normande</u>	<u>PIQUE NIQUE</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Raviolis (plat complet)</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>
	<u>Palet végétarien montagnard</u>		<u>Œufs durs sauce crème</u>		
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>		<u>Purée de carottes</u>	<u>plat complet</u>	<u>Blé pilaf</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel</u>			<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Gâteau au chocolat</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