

Semaine du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Tomates cerise</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Salade chef</u>	<u>Melon</u>	
Plats Protidiques	<u>Rôti de porc HVE froid</u>	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	<u>Boulettes de bœuf stroganoff</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	<u>Beignet au calamar nature</u>
	<u>Croustillant maraicher</u>				
Accompagnements	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Epinards bio béchamel et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental bio</u>		<u>Camembert</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts		<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</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