

# AU MENU

Semaine du 8 au 12 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées					
Sans Porc					
Plats Protidiques	Boulettes végétales stroganoff	Blanquette de Poisson aux petits légumes	Haché au bœuf VBF sauce barbecue	Emincé de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> sauce Forestière	Colin pané MSC
Sans porc					
Accompagnements	Duo de carottes jaunes et oranges	Pâtes	Printanière de légumes	Duo de carottes et pommes de terre LOCAL	Gratin de choux fleurs
Fromage / Laitage	Emmental BIO	Fromage fondu BIO	Saint paulin BIO	Faisselle et dosette de sucre	Camembert BIO
Desserts	Fruit frais BIO	Liégeois chocolat	Fruit frais	Melon	Novly vanille

**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