

AU MENU



Semaine du 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées					
Plats Protidiques	 <u>Fricassée de volaille Nouvelle agriculture thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Sans Porc		<u>Palet Végétarien à l'italienne</u>			
Accompagnements	<u>Macaroni</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Ratatouille et pâtes</u>	 <u>Pommes de terre LOCAL</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental bio</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



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