

AU MENU

Semaine du 2 au 6 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Médaillon de surimi MSC mayonnaise	<u>Chou blanc au fromage</u>		 <u>Velouté de légumes variés (chaud)</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protéiques	  <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>		  <u>Saucisse HVE grillée</u>	 <u>Dos de colin MSC sauce tomate</u>
Accompagnements	 <u>Pommes de terres quartier LOCAL</u>	 <u>Plat complet</u>		 <u>Pommes rissolées</u>	 <u>Choux fleurs BIO persillés</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>		 <u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Galette St michel</u>		<u>Crêpe sucrée</u>	 <u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



BIO



Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



Contient du porc



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



Elaboré dans notre cuisine

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

AU MENU



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pommes de terre au pesto</u>	<u>Choux fleurs ciboulette</u>		<u>Betteraves HVE</u>	<u>Paté de campagne nature</u>
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Bouchée forestière</u>		<u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Petits pois carottes</u>		<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Carottes bio aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>		<u>Pont l'évêque AOP</u>	<u>Emmental bio</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Flan nappé caramel BIO</u>		<u>Gâteaux aux pommes</u>	<u>Yaourt vanille</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

AU MENU



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron</u>	 <u>Betteraves HVE</u>		<u>Taboulé</u>	 <u>Carottes râpées nature HVE</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	 <u>Tajine de boulettes de soja</u>		 <u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	 <u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
Accompagnements	 <u>Plat complet</u>	 <u>Semoule HVE</u>		 <u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Fromage frais nature BIO et dosettes de sucre</u>		<u>Madeleine</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>		 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclair 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