

AU MENU

Semaine du 2 au 6 Février 2026



Entrées

LUNDI



Médaillon de surimi MSC mayonnaise

Plats Protidiques



Sauté de porc HVE Dijonnaise

Accompagnements



Pommes de terres quartier LOCAL

Fromage / Laitage



Camembert

Desserts



Purée de pommes poires

MARDI

Chou blanc au fromage

MERCREDI

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate

Plat complet

LA Bretagne

JEUDI



Velouté de légumes variés (chaud)



Saucisse HVE grillée

VENDREDI

Cervelas nature

Yaourt aromatisé

Pommes rissolées



Petit suisse sucré

Vache qui rit

Galette St michel

Crêpe sucrée

Fruit frais

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

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 Protidiques	<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

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

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 Protidiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	<u>Tajine de boulettes de soja</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

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