

















AU MENU

Semaine du 2 au 6 février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	La Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Pommes de terre façon piémontaise		Friands au fromage		Cervelas nature Carottes râpées (sans viande)
Plats Protéiques	Boulettes de volaille sauce Stroganov	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	 Saucisse grillée HVE	
Sans viande	 Crêpes au fromage		 Nuggets de blé et ketchup	 Tarte aux légumes	Dos de colin MSC à la sauce tomate
Accompagnements	 Petits pois carottes		Poêlée de légumes	 Pommes rissolées	 Choux fleurs persillés
Fromage / Laitage		 Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	
Desserts	 Purée de pommes poires	Galettes St Michel	 Entremets au chocolat	 Crêpe sucrée	 Fruit frais


Suggestion de notre diététicienne


 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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	Salade de pommes de terre au pesto		 Carottes râpées	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	
Plats Protidiques	 Carbonara de légumes et champignons	Normandin de veau sauce forestière	Chipolata HVE au jus	Palette de porc à la diable	 Colin meunière MSC
Sans viande		Curry de poisson à l'indienne	 Steak de soja provençale	 Gratin végétarien (plat complet)	Blanquette de volaille
Accompagnements	 Macaronis	 Semoule	Patates douces aux épices	 Purée de pommes de terre	Riz
Fromage / Laitage		Boursin			 Emmental
Desserts	 Yaourt sucré	 Flan nappé caramel	Ananas au sirop	 Gâteau aux pommes	 Yaourt vanille


Suggestion de notre diététicienne


 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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