
















AU MENU


Semaine du 2 au 6 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	Terrine de poisson	 Betteraves HVE		 Taboulé	
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaise VBF (plat complet)	 Tajine de boulettes de soja	Colombo de volaille	Palette de porc à la dijonnaise	 Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Sans viande	 Lasagnes de légumes (plat complet)		 Tarte forestière	 Omelette	
Accompagnements		 Semoule HVE	Purée	Lentilles cuisinées	 Gratin de choux fleurs
Fromage / Laitage			 Saint Paulin		Brie
Desserts	 Crème dessert au chocolat	 Fruit frais	Gâteau basque	 Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat


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 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Macédoine mayonnaise			Salade de pâtes au pesto
Plats Protidiques	 Croustillants fromager	 Filet de poulet vallée d'Auge NOUVELLE AGRICULTURE	Paleron de bœuf sauce champignons	 Saucisse knack de porc HVE nature	 Dos de colin MSC velouté petits légumes
Sans viande		Pavé de poisson, tomates cerises et épinards	 Omelette et ketchup	 Saucisse végétale nature	
Accompagnements	Haricots verts	 Riz	Macaronis au fromage	Purée	 Duo de carottes et pommes de terre local
Fromage / Laitage	Rondelé		 Saint Paulin	Sablé des Flandres	
Desserts	 Fruits frais	 Compote de pommes	Tarte normande	 Yaourt sucré	 Gâteau au yaourt


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