

# 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)

# AU MENU

Semaine du 9 au 13 mars 2026

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

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)