

AU

MENU



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Emincé bicolore AB	Pizza au fromage (chaud)		Salade chef (toamtes, maïs, fromage et salade verte)	Velouté de tomates (chaud)
Plats Protidiques	Croustillant fromager P	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge G			Dos de colin MSC velouté petits légumes G
Accompagnements	Haricots verts	Printanière de légumes		Haricots blancs BIO à la tomate AB	Duo de carottes et pommes de terre local P
Fromage / Laitage	Yagourt aromatisé AB	Camembert AB		Sablé des Flandres	Fromage fondu AB
Desserts	Fruit frais AB	Mousse chocolat au lait		Yaourt sucré AB	Gâteau au yaourt P

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)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Région Hauts-de-France									
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées	Betteraves HVE		Velouté de légumes Variés Bio				Salade Flersoise (carottes choux, pommes, raisin, mayonnaise)		Saucisson ail
							Boulettes de bœuf VBF façon carbonade Flamande		Poisson meunière MSC nature
Plats Protéiques	Crêpes au fromage		Tortillinis Ricotta épinard sauce tomate (Plat complet)						
							Frites au four		Ratatouille
Accompagnements	Petits Pois						Yaourt sucré		Edam
									Liégeois vanille
Fromage / Laitage	Camembert		Fruit frais						
							Cake chicorée pépites		
Desserts	Dessert lacté vanille								

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 23 au 27mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Emincé bicolore		Salade Bio du chef (tomates, maïs, fromage, et salade verte)	Taboulé
Plats Protéiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	Boulette végétales sauce tomate		Hachis parmentier (Plat complet)	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Flageolets	Semoule HVE		PLAT COMPLET	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Galette Bretonne		Brie pointe	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit frais	Yaourt sucré		Purée de pommes poires	Gâteau aux pommes

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

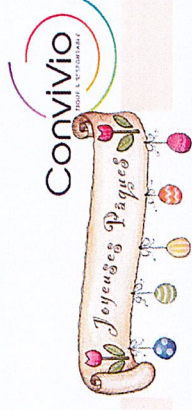
Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement



	LLUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Bettrave HVE	Crêpe au fromage (chaud)		Médailon de surimi MSC mayonnaise	Carottes râpées BIO
Plats Protidiques	Paupiette de veau sauce charcutière	Jambon grillé HVE sauce Dijonnaise		Filets de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Thym/ Citron	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
Accompagnements	Purée de pommes de terre	Blé aux petits légumes		Pommes noisettes	PALT COMPLET
Fromage / Laitage	Emmental Bio	Fromage fondu BIO		Petit suisse sucré	Gouda
Desserts	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits		Crumble à la pomme	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

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement