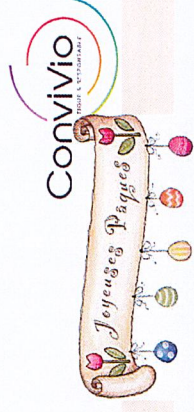


AU

MENU

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026



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

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

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

BIO

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

AU

MENU



Semaine du 6 au 10 avril 2026

	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Tomate et radis</u>	<u>salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux pignons</u>	<u>Parmentier de poisson MSC (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage frais nature Bio et dosette de sucre</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

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

 BIO

 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

AU

MENU



Semaine du 13 au 17 avril 2026

	LLUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Bettrave HVE	tomates, concombre et maïs BIO nature		Friand au fromage (Chaud)	Carottes rapées
Plats Protidiques	Pilons de porc NOUVELLE AGRICULTURE tex mex	poisson pané MSC		Roti de porc HVE mirepoux de pommes	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Purée de carottes		Haricots verts	PLAT COMPLET
Fromage / Laitage	Madeleine	Boursin		Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Desserts	Yaourt sucré	Liégeois vanille		Fruit frais	Donut's

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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'VETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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