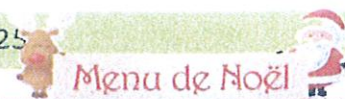










AU MENU

Semaine du 15 au 19 décembre 2025




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>CELERI</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>		<u>Roulade de volaille</u>	<u>SALADE DE RIZ NICOISE</u>
Plats Principaux	<u>Saucisses Knack HVE</u>	 <u>Nugget's de blé</u>		 <u>Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		 <u>Potatoes pops</u>	<u>MACARONIS</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>		 <u>CLEMENTINE</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>		 <u>Bûche de Noël LOCAL</u>	 <u>FLAN NAPPE CARAMEL</u>

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'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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