









AU MENU



Semaine du 1er au 5 décembre 2025


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Emincé bicolore</u>	 <u>MEDAILLON de SURIMI</u>		<u>SALADE DE LENTILLE</u>	<u>CERVELAS</u>
Plats Principaux	 <u>MERGUEZ sauce TOMATE</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>		 <u>Chilli sin carne</u>	 <u>Collin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>SEMOULE</u>	<u>Frites au four</u>		 <u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>GOUDA</u>		<u>EMMENTAL</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	<u>Compote de poires</u>	<u>GALETTE SAINT MICHEL</u>		 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne


 BIO

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 Contient du porc

 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