

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Betteraves</u> 	<p>JUILLET</p> <p>Merci pour les bons moments partagés ensemble cette année</p> <p>L'ÉQUIPE DE LA CANTINE VOUS SOUHAITE DE BELLES VACANCES 2026</p>	<u>Concombre bulgare</u>	<p>Repas de fin d'année :</p> <p><u>Pique nique amélioré pour nos plus jeunes</u></p> <p><u>Wrapp confectionné par les enfants et surprises de fin d'année</u></p>
Plats Protéiques	<u>Emincé de poulet Nouvelle agriculture Sauce aigre douce</u>	<u>Raviolis au bœuf</u>		<u>Beignet au calamar nature</u>	
Accompagnement s	<u>Haricots verts</u>	<u>Plat complet</u>		<u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>	
Accompagnement s	<u>Pommes de terres quartier LOCAL</u>			<u>Pâtes</u>	
Fromage / Laitage	<u>Emmental bio</u>	<u>Camembert</u>		<u>Yaourt sucré</u>	
Desserts	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Cake pépites de chocolat</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