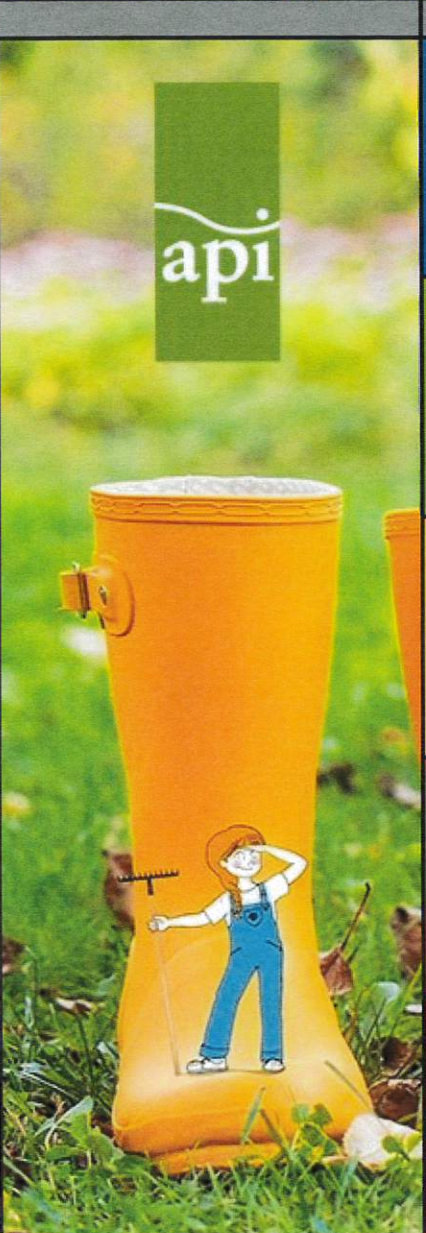



Touffreville la Corbeline  
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

/menu midi 5 composants

	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Gratin de spaetzles au cheddar Yaourt sucré, <b>lait fermier</b> (Régional) <b>Fruit de saison Bio</b></p>	
	Mardi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Cordon bleu de dinde FR - Sauce Milanaise <b>Haricots verts Bio</b> persillés <b>Camembert Bio</b> Beignet chocolat noisette</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Tarte du chef à la mimolette Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce échalotes Flageolets Suisse fruité <b>Fruit de saison Bio</b></p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge -, cornichons Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aneth Pomme de terre vapeur d'Yvetot (régional) Cantal AOP Crème dessert à la vanille</p>	