















AU MENU



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron</u>		 <u>Céleri BIO rémoulade</u>	 <u>Carottes râpées nature</u>	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>		 <u>Quiche lorraine</u>	<u>Rôti de dinde à l'estragon</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	 <u>Lentilles cuisinées</u>		<u>Haricots verts</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Tomme noire</u>		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Crème dessert caramel</u>		 <u>Tarte normande</u>	 <u>Cake orange cannelle</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

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



AU MENU



Semaine du 17 au 21 novembre



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomates, betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Velouté de tomates</u> 	<u>Pizza au fromage</u> 
Plats Protéiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge</u>	 <u>Boulette végétales sauce tomate</u>	<u>Haché de veau au poivre</u>	 <u>Cassoulet(plat complet)knack/ail</u>	 <u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u> <u>Riz</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Macaronis</u>	 <u>Pas D'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Beignets de brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Purée de pommes banane</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



AU

MENU



Semaine du 24 au 28 novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Carottes râpées nature</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de potiron</u>	<u>Célerie rémoulade</u>
Plats Protéiques	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette</u>	<u>Paupiette de volaille sauce poivron</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	 <u>Hachis parmentier (Plat Complet)</u>	<u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
Accompagnements	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Epinards Béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Carré ligueuil</u>	 <u>Saint Paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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



AU MENU



Semaine du 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Friand au fromage (chaud)</u>	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>	<u>Haché au bœuf sauce poivre</u>	<u>Tajine de boulettes d'agneau</u>
Accompagnements	<u>Semoule</u>	<u>Purée</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	 <u>Entremet chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	 <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

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



AU MENU



Semaine du 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Velouté de carottes (chaud)</u>	<u>Coleslaw</u>
Plats Protéiques	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	 <u>Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur</u>	<u>Paleron de bœuf à l'ancienne</u>	 <u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	 <u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Petits pois</u> <u>Semoule</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz créole haricots rouges maïs</u>	<u>Pâtes</u> <u>Butternut carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pomme banane</u>	<u>Beignet fourré</u>	 <u>Dessert lacté vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



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



AU MENU



Semaine du 15 au 19 décembre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Terrine de saumon</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protéiques	 <u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	 <u>Nugget's de blé</u>	<u>Normandin de veau sauce barbecue</u>	  <u>Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>
Accompagnements	<u>Gratin de côtes de blettes</u>	<u>Purée</u>	<u>Haricots verts</u>	 <u>Potatoes pops</u>	<u>Macaronis</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Saint paulin</u>	 <u>Clémentine</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Bûche de Noël LOCALE</u>	<u>Compote</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



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



AU MENU



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u>	 <u>Emincé bicolore</u>	<u>Salade de pâtes et pesto</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	 <u>Carottes râpées HVE nature</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagne bolognaises VBF (plat complet)</u>	 <u>Saucisse de Toulouse HVE grillé</u>	<u>Sauté de bœuf RAV au paprika</u>	 <u>Couscous boulette de soja</u>	 <u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	 <u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Pomme de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Compote pomme abricots HVE</u>	<u>Couronne des rois</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