



# 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>Gateau basque</u>	<u>Purée de pommes banane</u>

### Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 BIO



Elaboré dans notre cuisine



Fournisseurs locaux



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



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 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

 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*

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

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 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