

AU MENU



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de carottes (chaud)</u>	<u>Salade carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture Vallée d'auge</u>	<u>Cordon bleu</u>	<u>Colombo de porc HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Accompagnements	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Tortis</u>	<u>Semoule</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Butternuts et carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau au chocolat</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 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Rillettes HVE</u>	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>	<u>Carottes HVE râpées nature</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce</u>	<u>Tajine de poisson MSC</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	<u>Riz</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Fripon</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Compote pomme abricots HVE</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Ananas frais</u>	<u>Eclair 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

AU MENU



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	 <u>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</u>	
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture à l'estragon</u>	 <u>Chipolatas nature</u>	 <u>Nems au poulet</u>	
Accompagments	<u>Haricots beurre</u>	<u>Farfalles</u>	<u>Purée</u>	 <u>Riz</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Emmental bio</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Fruits frais</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	 <u>Cake citron pavot</u>	 <u>Fruit 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 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	AB <u>Velouté de légumes (chaud)</u>	AB <u>Carottes râpées</u>	AB <u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	LA Bretagne AB <u>Velouté de carottes (chaud)</u>	AB <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	AB <u>Boulettes de volaille sauce Strogonoff</u>	AB <u>Tortellinis ricotta épinard sauce tomate</u>	AB <u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	AB AB <u>Saucisse HVE grillée</u>	AB <u>Marengo de volaille</u>
Accompagnements	AB <u>Petits pois carottes</u>	AB <u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	AB <u>Semoule HVE</u>	AB <u>Haricots verts</u>	AB <u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	AB <u>Camembert</u>	AB <u>Yaourt aromatisé</u>	AB <u>Tomme noire</u>	AB AB <u>Petit suisse sucré</u>	AB <u>Vache qui rit</u>
Desserts	AB <u>Purée de pommes poires</u>	AB <u>Galette St Michel</u>	AB <u>Compotes de pommes HVE</u>	AB <u>Crêpe sucrée</u>	AB <u>Fruis 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



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



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

AU MENU



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	<u>Chipolata HVE au jus</u>	<u>Gratin végétarien (plat complet)</u>	<u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Patates douces aux épices</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Duo de carottes jaunes et épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Gâteaux aux pommes</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 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	<u>Boulettes de bœuf VBF stroganoff</u>	<u>Poisson blancs MSC basquaise</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon</u>	<u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Blé pilaf</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage du jour (entier)</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Poire au sirop</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote pommes fraise</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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salami</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	<u>Choux rouges pommes et raisin</u>	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE vallée d'auge</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Printanière de légumes Riz BIO</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Fondue de poireaux nature</u>	<u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Yaourt sucré</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