

# AU MENU



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

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

## Suggestion de notre diététicienne



BIO



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 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 Protéiques	<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



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 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>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	 <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



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 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 Protéiques	 <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</u> <u>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



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