










# AU MENU



Semaine du 16 au 20 Mars 2026



Région  
Hauts-de-France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Velouté de carottes</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Velouté de légumes</u> 	<u>Saucisson ail</u> 
Plats Protidiques	<u>Crêpe au fromage</u> 	<u>Tortellini ricotta épinards sauce tomate</u> 	<u>Tarte butternut fromage</u> 	<u>Boulettes de bœuf façon carbonade flamande</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u> 
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Purée</u> 	<u>Farfalles</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u> 	<u>Beignet fourré</u>	<u>Cake chicorée pépites</u> 	<u>Liégeois vanille</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 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Poireaux vinaigrette</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture Vallée d'auge</u>	<u>Pavé de poisson blanc sauce citron</u>	<u>Cari de volaille</u>	 <u>Hachis parmentier végétarien</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u> <u>Courgettes sautées</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>
Fromage / Laitage	<u>Petits suisse aux fruits</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Saint Nectaire</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Compote de poire</u>	 <u>Gâteaux aux pommes</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 30 Mars au 3 Avril 2026




## BOL DE RIZ


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>	
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	  <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	 <u>Lasagnes de légumes</u>	  <u>Filets de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron</u>	
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Purée</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Pommes noisettes</u> 	<u>Riz sauce tomate</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental Bio</u>	<u>Petits suisses aux fruits</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Pont l'évêque AOP</u>	
Desserts	 <u>Fruits frais</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	 <u>Crumble à la pomme</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 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>	<u>Tomate et radis</u>	<u>Betteraves</u>
Plats Protéiques	<p>Joyeuses Pâques</p>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Jambon blanc</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Parmentier de poisson MSC</u>
Accompagnements		<u>Pâtes</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Purée</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		<u>Camembert</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts			<u>Fruit frais</u>	<u>Pomme cuite nature</u>	<u>Cake pépète de chocolat</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 13 au 17 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Tomates, concombre et maïs nature</u>	<u>Salade de blé aux petits légumes</u>	<u>Betteraves</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	 <u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex</u>	<u>Paleron de bœuf sauce champignon</u>	 <u>Chipolatas nature</u>	  <u>Rôti de porc HVE mirepoix de pommes</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Courgettes provençale Pâtes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Edam</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</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 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Coleslaw</u>	<u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u>	
Plats Protidiques	<u>Boulettes de bœuf stroganoff</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Accompagnements	<u>Semoule</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de pomme de terre</u>	
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Camembert</u>	 <u>Emmental</u>	<u>Gaufrettes plumetis</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Gaufre sucre</u>	<u>Yaourt sucré</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