

AU MENU



Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Melon</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Concombre bulgare</u>	<u>Tomates</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	<u>Colin pané MSC</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Jambon de dinde sauce Dijonnaise</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Plat Complet</u>	<u>Purée</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes HVE</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 septembre (S37)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<p><u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate</u></p>	<p><u>Saucisson ail</u></p>	<p><u>Concombres</u></p>	<p><u>Carottes râpées</u> </p>	<p><u>Melon</u></p>
Plats Protidiques	<p><u>Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u></p>	<p><u>Paupiette de veau sauce charcutière</u></p>	<p><u>Rôti de bœuf VBF froid</u></p>	<p><u>Jambon blanc HVE froid</u></p>	<p><u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u></p>
Accompagnements	<p><u>Petits pois</u></p>	<p><u>Haricots beurre</u></p>	<p><u>Purée de pommes de terre</u></p>	<p><u>Macaronis au fromage</u></p>	<p><u>Purée de carottes</u></p>
Fromage / Laitage	<p><u>Galette Saint Michel</u></p>	<p><u>Mimolette</u></p>	<p><u>Emmental BIO</u></p>	<p><u>Fromage fondu</u></p>	<p><u>Camembert</u></p>
Desserts	<p><u>Yaourt aromatisé</u></p>	<p><u>Fruit frais</u></p>	<p><u>Liégeois chocolat</u></p>	<p><u>Ile flottante crème anglaise</u></p>	<p><u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</u></p>

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 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Œuf dur mayonnaise</u>	 <u>Tomates et feta</u>	 <u>Melon</u>	  <u>Concombres tomates et maïs</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Merguez sauce barbecue</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	 <u>Courgettes provençale</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Hatricots verts</u>	<u>Purée</u>	 <u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Saint Paulin</u>	 <u>Fromage frais aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt mixé fraises</u>	<u>Liégeois vanille</u>	 <u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</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 22 au 26 septembre (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Pâté de campagne HVE</u>	 <u>Concombres nature</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Tomates</u>
Plats Protidiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	 <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Ratatouille</u>	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</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 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	 <u>Carottes râpées</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protidiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	 <u>Chili sin carne</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Petits pois carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Riz</u>	 <u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	 <u>Fromage frais et dosette de sucre</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pomme banane</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	 <u>Gâteau aux pommes</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 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	 <u>Tomates et concombres</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>
Plats Protéiques	  <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	 <u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré président</u>	 <u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclair vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



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



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 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade verte croustons et fromage</u>	 <u>Rillettes</u>	 <u>Velouté de légumes</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	<u>Pavé de poisson blanc à la crème</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	<u>Frites</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	 <u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Orange</u>	 <u>Cake Saveur 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 20 au 24 octobre (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	^{AB} <u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	<u>Saucisse knack nature</u>	<u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	^{AB} <u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré ligueil</u>	^{AB} <u>Saint Paulin</u>	^{AB} <u>Fromage frais aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	^{AB} <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	^{AB} <u>Fruit frais</u>	^{AB} <u>Purée de pommes poires</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 27 au 31 octobre 2025 (S44)

Vacances Scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade des champs (choux fleur, petits pois, maïs, vinaigrette)</u>	<u>Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette</u>	<u>Friand au fromage</u>	 <u>Carottes râpées</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde a la dijonnaise</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>	<u>Merguez sauce barbecue</u>	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u> 
Accompagnements	 <u>Coquillettes</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Epinards béchamel</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Purée de potiron</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Camembert</u>	  <u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Gaufrette chocolat 23gr</u>	 <u>Yaourt mixé pêches</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Brownie</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 3 au 7 novembre 2025 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Chou blanc au curry</u>	<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomate, maïs, fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinards</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Frites</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine</u>	 <u>Fromage frais aux fruits</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt vanille</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au 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