

AU MENU



Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Melon</u>		<u>Tomates nature</u>	<u>Ceuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques		 <u>Boulettes au bœuf VBF stroganoff</u>		 <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Pommes rissolées</u>		<u>Riz</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		 <u>Camembert BIO</u>		 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Edam BIO</u>
Desserts		<u>Mousse chocolat au lait</u>		<u>Fruit frais</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 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque</u>	 <u>Saucisson ail</u>		<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>		 <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre</u>		<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Mimolette</u>		 <u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>		<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</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 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>		 <u>Melon</u>	 <u>Tomates, concombres et maïs BIO nature</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>		 <u>Rôti de porc HVE froid</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>PLAT COMPLET</u>		<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie pointe BIO</u>		 <u>Saint Paulin BIO portion</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraises BIO</u>	<u>Liégeois vanille</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 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</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>Aiguillettes de blé panées</u>	<u>Bouchée forestière</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>		 <u>Ratatouille BIO</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel BIO</u>		<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poire BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		 <u>Fruit frais</u>	 <u>Fromage blanc aux fruits</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 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>		 <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	 <u>Pizza au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de bœuf stogonoff</u>		 <u>Roulé au fromage</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Petits pois carottes</u>		<u>Salade verte</u>	 <u>Epinards bio béchamel et pommes de terre BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Fromage frais et dosette de sucre</u>		<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>		 <u>Gâteau 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 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade pâtes aux légumes</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>		 <u>Tomates BIO nature</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protéiques	 <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</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>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>		<u>Petit moulé</u>	 <u>Yaourt sucré BIO</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat BIO</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>		<u>Gâteau basque</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...)



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 12 au 16 octobre 2026 (S42)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Les Iles JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes</u>		<u>Accras de morue</u> 	<u>Cervelas nature</u>
Plats Protéiques	<u>Sauté de porc à l'estragon</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>		  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>PLAT COMPLET</u>		 <u>Riz BIO</u> 	 <u>Ratatouille BIO</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda BIO</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>		<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>		 <u>Cake mangue coco</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</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 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Velouté de légumes variés BIO</u>		<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinard</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>		 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Petits pois</u>		<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards nature</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine BIO</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>		 <u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Vache qui rit BIO</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>		 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au 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