

AU MENU



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Velouté de légumes			Carottes râpées HVE	Saucisson ail
Plats Protéiques				Lasagnes de légumes	Gratiné de poisson au fromage MSC
	Nugget's de blé ketchup				
Accompagnements	Lentilles				Brocolis
Fromage / Laitage	Yaourt sucré			Petit suisse sucré	Edam
Desserts	Madeleine			Cake orange cannelle	Fruits frais



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 17 au 21 novembre 2025




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Choux fleurs bio vinaigrette	Cœuf dur et dosette mayonnaise		Velouté de tomates 	Pizza au fromage
Plats Protidiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	 Roti de porc HVE aux oignons			 Dos de colin MSC velouté petits légumes
				 Saucisses végétales aux haricots blancs(plat complet)	
Accompagnements	Riz	Petits pois, carottes			Purée de patate douce
Fromage / Laitage	Galette bretonne	Mimolette		 Fromage frais+ sucre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé	 Fruit frais		Gâteau basque	Purée pomme banane

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











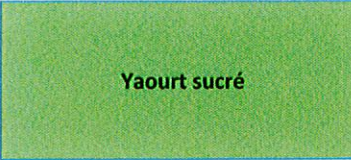
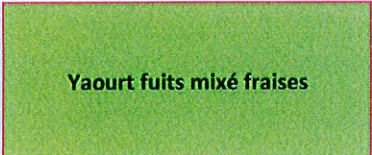
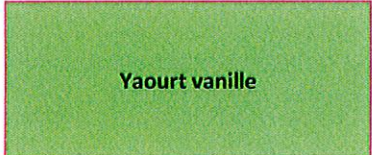


PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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

AU MENU



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	  Carottes râpées HVE		Velouté de potiron	 Rosette
Plats Protidiques	  Sauté de porc HVE Dijonnaise	Paupiette de volaille sauce poivron		 Hachis parmentier	
					 Œufs durs florentine
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Piperade			Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Gouda	Cantafrais		Saint Paulin	 Yaourt sucré
Desserts	 Yaourt fruits mixé fraises	 Yaourt vanille		 Fruit frais	 Gâteau au yaourt

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 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Emincé bicolore	 Médaillon de surimi mayo		Velouté de tomates	Taboulé
Plats Principaux	 Rôti de dinde FR à l'estragon	  Saucisse de Toulouse HVE		 Chilli sin carne	 Coq/in meunière MSC
					
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four		Riz	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Camembert	Galette Saint Michel		Emmental	Kiri crème
Desserts	Compote de poires	Yaourt aromatisé		 Nappé flan caramel	 Fruit frais


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 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>		<u>Velouté de carottes</u>	 <u>Coleslaw</u>
Plats Protéiques	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	<u>Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur</u>		 <u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	<u>Tarte au fromage</u>
					
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Petits pois</u>		<u>Choux fleurs nature</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>		<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>		<u>Beignet fourré</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 **AB 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 décembre 2025




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Céleri rémoulade	Œuf dur et dosette mayonnaise		Roulade de volaille	Velouté de légumes
Plats Principaux	 Saucisses Knack HVE	 Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette		 Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot 	
					 Tarte aux poireaux
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Riz		 Potatoes pops	Purée d'épinards
Fromage / Laitage	Gouda	Yaourt sucré		 Clémentine	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Crème dessert chocolat	 Compote de pommes HVE		 Bûche de Noël LOCAL	 Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

AB 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 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Emincé bicolore</u>		<u>Velouté de légumes</u>	 <u>Carottes râpées HVE</u>
Plats Principaux	<u>Lasagne bolognaise VBF (plat complet)</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE grillé</u>		 <u>Couscous boulette de soja</u>	 <u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
					
Accompagnements		<u>Lentilles cuisinées</u>		<u>Semoule</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Tomme noire</u>		<u>Bûchette chèvre mélange</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>		 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Couronne des rois</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