

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 bolognaises 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

AU MENU



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de carottes</u>	<u>Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette</u>		^{AB} <u>Emincé bicolore BIO</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge</u>	<u>Crêpe au fromage</u>		<u>Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Accompagnements	<u>Poêlée de légumes bio</u>	<u>Ratatouille</u>		<u>Frites au four</u>	<u>Pomme de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	^{AB} <u>Emmental BIO</u>		<u>Galette bretonne</u>	^{AB} <u>Edam</u>
Desserts	^{AB} <u>Crème dessert vanille</u>	<u>Crème dessert caramel</u>	^{AB}	^{AB} <u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois 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 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>Velouté de potiron</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>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Rôti de porc HVE au miel</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots verts</u>		<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Mimolette</u>		<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Semoule au lait</u>		<u>Yaourt fruit mixé fraise BIO</u>	<u>Eclair vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne



BIO



Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



Contient du porc



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



Elaboré dans notre cuisine

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</u>	<u>Céleri rémoulade</u>		<u>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</u>	<u>Rosette tranché</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Omelette</u>		<u>Nems au poulet</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Tortis HVE</u>		<u>Riz</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Fromage fondu</u>		<u>Emmental bio</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>		<u>Yaourt velouté aux fruits</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