

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>	
Plats Prototypiques	<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>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

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

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

Plat végétarien

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

AU MENU



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCRÉDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de carottes</u>	<u>Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette</u>			
Plats Protéinés	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallé d'auge</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Crêpe au fromage</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Emincé bicolore BIO</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Saucisson ail</u>
Accompagnements	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Poêlée de légumes bio</u>	<u>Ratatouille</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Emmental BIO</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Frites au four</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Pomme de terre quartiers LOCAL</u>
Desserts	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Crème dessert vanille</u>	<u>Crème dessert caramel</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Galette bretonne</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Edam</u>
				<input checked="" type="checkbox"/> <u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois 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

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

Plat végétarien

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 Protidiques	<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

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

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

Plat végétarien

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

AU MENU



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de tomates</u>	<u>Céleri rémoulade</u>		<u>LA Chine</u>  	
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u> 	<u>Omelette</u> 		<u>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</u> 	
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u> 	<u>Tortis HVE</u> 		<u>Nems au poulet</u> 	
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u> 	<u>Fromage fondu</u> 		<u>Riz</u> 	
Desserts	<u>Fruit frais</u> 	<u>Crème dessert vanille</u> 		<u>Emmental bio</u> 	<u>Yaourt sucré</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