

AU MENU



Semaine du 09 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Céleri BIO rémoulade</u>	<u>Velouté de potiron</u>	 	 <u>Saucisson ail</u>	<u>Choux rouges pommes et raisins</u>
Plats Protéiques	  <u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	 <u>Tarte au fromage</u>		<u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>	 <u>Palette de porc à la diable</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de butternuts et panais</u>		<u>Haricots beurre</u>	<u>Brocolis et pommes de terre quartier</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Chanteneige</u>		 <u>Madeleine BIO</u>	 <u>Edam BIO</u>
Desserts	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	 <u>Purée de pommes poire BIO</u>		<u>Dessert lacté chocolat</u>	<u>Chou à la 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 14 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Choux fleurs bio vinaigrette	Cœuf dur et dosette mayonnaise		Coleslaw	Pizza au fromage
Plats Protéiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	rôti de porc HVE aux oignons		Cassoulet (knack/ ail)	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Riz BIO	Petits pois carottes		PLAT COMPLET	Purée de Patate douce
Fromage / Laitage	Galette bretonne	Mimolette		Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé	Semoule au lait		Fruit frais	Purée de pommes banane BIO

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 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	 Poireaux vinaigrette		 Velouté de légumes variés BIO	 Rosette tranché
Plats Protéiques	  Sauté de porc HVE Dijonnaise	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic		Hachis parmentier au potiron	Beignet au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles cuisinées	PLAT COMPLET		PLAT COMPLET	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Gouda	Cantafrais		Saint Paulin	 Yaourt sucré BIO
Desserts	 Yaourt fruit mixé fraise BIO	Liégeois 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 30 novembre au 04 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Emincé bicolore BIO	Médailon de suirime mayonnaise		Velouté de tomates	 Taboulé
Plats Protéiques	 Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	  Saucisse de Toulouse HVE		 Nugget's de blé ketchup	 Colin meunière MSC
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four		Riz	 Purée de carottes BIO
Fromage / Laitage	Camembert	 Galette St Michel BIO		 Emmental BIO	Kiri crème
Desserts	Compote de poire	Yaourt aromatisé		 Cake pépites de chocolat	 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 07 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes		Velouté de potiron	 Coleslaw BIO
Plats Protéiques	Boulettes de veau sauce paprika	 Pîlons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur		 Palet végétarien montagnard	 Tarte au fromage
Accompagnements	 Pommes de terre quartiers LOCAL	Petits pois		Choux fleurs nature	Pâtes
Fromage / Laitage	 Madeleine BIO	Vache qui rit		 Edam BIO	 Pont l'évêque AOP
Desserts	Riz au lait	 Fruit frais		Beignet fourré	Dessert lacté vanille

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 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates (chaud)	Œuf dur et dosette mayonnaise		Pâté en croute	Velouté de légumes variés BIO
Plats Protéiques	Saucisse knack de porc HVE nature	Lasagnes ricotta chèvre épinards		Volaille farcie sauce au miel	Rôti de porc HVE oignons
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	PLAT COMPLET		Potatoes pops	Purée d'épinards
Fromage / Laitage	Gouda	Cantadou		Clémentine	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Compote pomme HVE		Bûche de Noël LOCAL	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 4 au 8 janvier 2027 (S01)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Pizza au fromage		Betteraves HVE	Carottes râpées
Plats Protéiques	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de Toulouse HVE		Couscous boulettes de soja	Œufs durs florentine
Accompagnements	PLAT COMPLET	Lentilles cuisinées		Semoule BIO	Choux fleurs BIO persillés
Fromage / Laitage	Madeleine BIO	Camembert bio		Bûchette lait mélange	Cantafrais
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais		Compote pomme abricots HVE	Couronnes des rois

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