

AU MENU



Semaine du 16 au 20 Mars 2026



**Région
Hauts-de-France**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Terrine de poisson mayonnaise	Velouté de carottes		Endives emmental 	Saucisson ail 
Plats Protéiques			 		
Sans viande	 Crêpe au fromage	 Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE		 Pilon de poulet au Maroilles	 Palette de porc madras
Accompagnements	Pommes de terre quartier	Riz		Frites au four 	 Ratatouille BIO
Fromage / Laitage	 Camembert BIO	 Emmental BIO	 	 Yaourt sucré BIO	Edam
Desserts	Dessert lacté vanille	 Fruit frais		 Cake chicorée pépites	Liégeois 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 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	 Salade Marco Polo		Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade)	Œuf mayonnaise
Plats Protéiques					
Sans viande	 Tarte au fromage	 Boulettes végétales sauce tomate		 Hachis parmentier (plat complet)	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Haricots beurre	 Semoule HVE			Lentilles cuisinées
Fromage / Laitage	Buchette de chèvre mélange	Tomme blanche		Brie pointe	Yaourt aromatisé
Desserts	 Yaourt aux fruits	 Riz au lait		Compote de poires	 Gâteaux aux pommes

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

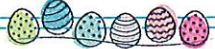
PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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

AU MENU

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Salade de pâtes aux légumes		 Médaillon de surimi MSC mayonnaise 	Carottes râpées BIO
Plats Protéiques					
Sans viande	Langue sauce piquante	  Jambon grill HVE sauce dijonnaise		Palette de porc madras	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
Accompagnements	Pommes de terre purée	Haricots verts		Pommes noisettes 	PLAT COMPLET
Fromage / Laitage	 Emmental BIO	 Fromage fondu BIO		Petit suisse sucré	 Gouda BIO
Desserts	Novly chocolat	Arlequin de fruits coupelle		 Crumble à la pomme	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 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Emincé bicolore (carotte, céleri rémoulade)		Tomate et radis	Salade chef (tomates, betteraves, maïs, fromage et salade)
Plats Protéiques	Joyeuses Pâques 				
Sans viande		Saucisse de toulouse HVE		Rôti de dinde aux poivrons	Omelette
Accompagnements		Lentilles cuisinées		Haricots beurre	Pâtes
Fromage / Laitage		Biscuit Nouba		Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Vache qui rit BIO
Desserts		Yaourt aromatisé		Dessert lacté vanille	Semoule au lait

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 27 au 01 Mai 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Boulgour petits pois maïs vinaigrette		 Concombre bulgare BIO	
Plats Protéiques					
Sans viande	Emincé de poulet sauce aigre douce	 Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé		 Steak de soja provençale	 1^{ER} MAI
Accompagnements	Bâtonnière de légumes carottes jaunes	Haricots verts		Pommes de terre quartiers local	
Fromage / Laitage	Carré de l'est	Vache qui rit		Petit suisse sucré	
Desserts	 Compote pomme abricot BIO	Liégeois chocolat		Eclaire au chocolat	

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 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	 Œuf mayonnaise	 Salade de riz nordique		 Saucisson ail	
Plats Protidiques					
Sans viande	 Nugget's de blé ketchup	 Saucisse de toulouse HVE		 Rôti de porc HVE au jus	
Accompagnements	 Petit pois carottes BIO	Lentilles cuisinées		Ratatouille	
Fromage / Laitage	Mimolette	Camembert		Gaufrettes plumetis	
Desserts	Crème dessert chocolat	 Yaourt fruit mixé fraise BIO		 Yaourt sucré BIO	

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