

AU MENU



Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pâté de campagne</u>	^{AB} <u>Carottes râpées</u>		* <u>Tomates</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	✓ <u>Colin pané MSC</u>		✓ <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	✓ <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Plat Complet</u>	<u>Haricots verts</u>		^{AB} <u>Riz</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage	^{AB} <u>Camembert</u>	<u>Tomme noire</u>		<u>Yaourt sucré</u>	^{AB} <u>Edam</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	* <u>Fruit frais</u>	^{AB}	^p <u>Gâteau aux courgettes et chocolat</u>	✓ <u>Compote de pommes HVE</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 8 au 12 septembre (S37)

Région
Île de France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)	Saucisson ail		Pâté en croûte	Melon
Plats Protéiques	Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Paupiette de veau sauce charcutière		Jambon blanc HVE froid	Dos de colin MSC à la crème de curry
Accompagnements	Petits pois	Haricots beurre		Macaronis au fromage	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Galette Saint Michel	Mimolette		Vache picon	Camembert
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais		Ille flottante crème anglaise	Fromage blanc sucré

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 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>		<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	  <u>Concombres tomates et maïs</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>		  <u>Rôti de porc HVE froid</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Courgettes provençale</u>	<u>Plat complet</u>		<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie</u>		 <u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt mixé fraises</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>		<u>Beignet fourré</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

AU MENU



Semaine du 22 au 26 septembre (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	 <u>Concombres nature</u>		<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	 <u>Dos de colin MSC sauce cressonnette</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>		 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	<u>Langue de bœuf sauce madère</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>		 <u>Ratatouille</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>		<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</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 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>		 <u>Carottes râpées</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protidiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>		 <u>Chili sin carne</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Petits pois carottes</u>		<u>Riz</u>	 <u>Epinars béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Vache quir rit</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>		<u>Dessert lacté vanille</u>	 <u>Gâteau aux pommes</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 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Crevettes bouquet beurre</u>		^{AB} <u>Tomates et concombres</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>
Plats Protéiques	<u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>		<u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	<u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>		<u>Semoule HVE</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	^{AB} <u>Emmental BIO</u>		<u>Carré président</u>	^{AB} <u>Yaourt sucré</u>
Desserts	^{AB} <u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote pomme abricot HVE</u>	^{AB}	<u>Eclair vanille</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

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

^{AB} 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 13 au 17 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>		 <u>Velouté de légumes</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>		<u>Tajine de volaille aux fruits secs</u>	<u>Jambon blanc HVE</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>Plat Complet</u>		<u>Riz</u>	 <u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>		<u>Saint Paulin</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais</u>		<u>Fruit frais bio</u>	 <u>Cake Saveur Fraise</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