

AU MENU



Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	 <u>Concombre bulgare</u>	 <u>Tomates</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	 <u>Colin pané MSC</u>	<u>Poulet rôti</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>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Flan nappé caramel</u>	 <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)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Concombres et pastèque</u>	<u>Céleri rémoulade</u> 	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	 <u>Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF froid</u>	 <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Vache picon</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Fromage blanc sucré</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 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Tomates et feta</u>	<u>Melon</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>	<u>Colin pané MSC</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>Choux fleurs persillés</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Cantafras</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</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>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Tomates</u>
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>

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 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</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>Coquillettes</u>	<u>Riz</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	 <u>Gâteau aux pommes</u>

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 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Tomates et concombres</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protéiques	 <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</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>Poêlée de légumes</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré président</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclair vanille</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 13 au 17 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade verte croutons et fromage</u>	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Cervelas nature</u>
Plats Protéiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	<u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>Plat Complet</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</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

AU MENU



Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de poire</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 27 au 31 octobre 2025 (S44)

HAPPY HALLOWEEN

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u>	<u>Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette</u>	<u>Salade Iceberg carottes et fromage</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade Happy (carotte, chou rouge, pomme fruit, radis, raisin sec, vinaigrette)</u>
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde a la dijonnaise</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u> 
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Camembert</u>	 <u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Gaufrette chocolat 23gr</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Brownie</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 3 au 7 novembre 2025 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Epinards nature</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

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