

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron</u>		 <u>Céleri rémoulade</u>	  <u>Carottes râpées HVE</u>	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	  <u>Jambon grill HVE sauce charcutière</u>		<u>Langue de bœuf, sauce piquante</u>	<u>Lasagnes de légumes</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>		<u>Tarte forestière</u>	 <u>Lasagne de légumes Plat complet</u>	<u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Lentilles</u>		<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>(plat complet)</u>	<u>Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Chanteneige</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>		<u>Compote de poire</u>	 <u>Cake orange cannelle</u>	 <u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



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



BIO



Fournisseurs locaux



Élaboré 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

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

 La Région
Occitanie
 Pyrénées - Méditerranée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomates, betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Velouté de tomates</u> 	<u>Pizza au fromage</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Haché de veau au pivre</u>	 <u>Cassoulet(plat complet)knack/ail</u>	 <u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
	 <u>Omelette</u>	 <u>Boulette végétales sauce tomate</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Saucisses végétales aux haricots blancs(plat complet)</u>	 <u>Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage</u>
Accompagnements	<u>Riz</u>	<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Macaronis</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Purée de patate douce</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Emmental BIO</u>	 <u>Suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Compte de pommes banane</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

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	  <u>Carottes râpées HVE</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de potiron</u>	 <u>Rosette</u>
Plats Protidiques	  <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	 <u>Hachis parmentier</u>	 <u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Œufs durs florentine</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafras</u>	<u>Carré Ligueil</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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

Semaine du 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Emincé bicolore</u>	 <u>Chou blanc au fromage</u>	 <u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Velouté de tomates</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>	 <u>Chilli sin carne</u>	 <u>Collin meunière MSC</u>
	 <u>Nuggets de blé</u>	 <u>Steak de soja provençale</u>	<u>Tarte aux légumes</u>	 <u>Chilli sin carne</u>	<u>Omelette</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette Saint Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	<u>Compote de poires</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 BIO

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 Contient du porc

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

 Elaboré dans notre cuisine

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

Semaine du 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	 <u>Carottes râpées</u>	<u>Velouté de carottes</u>	 <u>Coleslaw</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	<u>Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur</u>	<u>Paleron de bœuf à l'ancienne</u>	 <u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	<u>Tarte au fromage</u>
	 Boulette végétales sauce tomate	 Omelette	 Crêpe au fromage	 Palet végétarien montagnard	 Tarte au fromage
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Choux fleurs nature</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pomme banane</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Dessert lacté 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

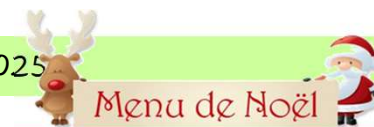
 Fruit et/ou légume cru de saison

 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

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Céleri rémoulade</u>	<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Roulade de volaille</u>	<u>Velouté de légumes</u>
Plats Protéiques	 <u>Saucisses Knack HVE</u>	 Nugget's de blé	<u>Normandin de veau sauce barbecue</u>	  <u>Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
	 Saucisse Végétale	 Nugget's de blé	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (Plat complet)	 Bouchée forestière	 Tarte aux poireaux
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	 <u>Potatoes pops</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Saint paulin</u>	 <u>Clémentine</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Bûche de Noël LOCAL</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

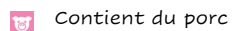
 Plat végétarien

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

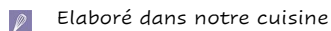
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 22 au 26 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI : Noël !	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Velouté de légumes</u>		 <u>Céleri rémoulade</u>
Plats Protéiques	 <u>Lasagne de légumes Plat complet</u>	 <u>Chipolatas nature</u>	<u>Tajine de volaille aux fruits secs</u>		 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
	 Lasagne de légumes Plat complet	 Rousties de légumes	 Crêpe au fromage		 Croustillant fromager
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Purée de Patate Douce</u>		 <u>Epinards branche HVE à la crème</u>
Fromage / Laitage	<u>Sablés des Flandres</u>	<u>Fromage du jour</u>	 <u>Emmental BIO</u>		<u>Crré Président</u>
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Liégeois chocolat</u>		 <u>Cake pépites de chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

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



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

Semaine du 29 décembre au 2 janvier 2026

Vacances Scolaires

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI : Nouvel An !

VENDREDI

Entrées

Cervelas tranchéSalade de quinoa natureSalade pois chiches à l'orientalePommes de terre façon piemontaise

Plats Protéiques

Colombo de volailleBoulettes de veau sauce barbecueTomates farcies (sans porc)Gratiné de poisson au fromage MSC

Tarte au fromage



Omelette



Nugget's de blé ketchup



Tarte forestière

Accompagnements

Poêlée de légumesRizPâtesPurée de Brocolis

Fromage / Laitage

Fromage du jourCarré LigueilPetit suisse aux fruitsCamembert

Desserts

Crème dessert chocolatDonut'sFruit fraisCompote pomme fraise

Bonne année !

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

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Emincé bicolore</u>	<u>Salade de pâtes et pesto</u>	<u>Velouté de légumes</u>	 <u>Carottes râpées HVE</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagne bolognaise VBF (plat complet)</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE grillé</u>	 <u>Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne</u>	 <u>Couscous boulette de soja</u>	 <u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)</u>	 <u>Saucisses knack végétale</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Couscous boulettes de soja</u>	 <u>Œufs durs florentine</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Semoule</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette chèvre mélange</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Couronne des rois</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