

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Carottes râpées	Salade de blé aux p'tits légumes	Salade de riz niçoise (riz, haricots verts, tomates, œufs, olives, thon)	Velouté de légumes (chaud)
Plats Protéiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	  Marmite de poisson MSC sauce crustacés	  Tarte forestière	Cordon bleu de volaille	 Merguez sauce tomate
	 Roustie de légumes	  Marmite de poisson MSC sauce crustacés	  Tarte forestière	 Palet végétarien à l'italienne	 Omelette
Accompagnements	<u>Printanière de légumes</u>	 Ratatouille	Salade verte	<u>Frites au four</u>	Pâtes
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	 <u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>	Gâteau basque	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Gâteau au 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

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Rillettes HVE</u>	Médailon de surimi MSC mayonnaise	Velouté de légumes (chaud)
Plats Protéiques	  <u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	 <u>Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce</u>	 <u>Tajine de poisson MSC</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
	 Tarte au fromage	 Croustillant fromager	 Bouchée forestière	 Gratin de pâtes ratatouille et fromage	 Nugget's de blé
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	<u>Riz</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Fripon</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	Pêche au sirop	 Semoule au lait	<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	 <u>Ananas frais</u>	<u>Eclair 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 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Chine JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles et légumes vinaigrette	<u>Céleri rémoulade</u>	Carottes râpées	<u>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</u>	Velouté de légumes (chaud)
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon</u>	Tarte thon tomate moutarde	<u>Nems au poulet</u>	<u>Rousties de légumes</u>
	Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé	Omelette	Tarte thon tomate moutarde	Nems aux légumes	Rousties de légumes
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Farfalles</u>	Haricots verts	Légumes tajine	Purée de Brocolis
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Emmental</u>	Saint paulin
Desserts	Fruit frais	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote de pommes bananes</u>	<u>Cake citron pavot</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 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pommes de terre BIO façon piémontaise</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	Friand au fromage (chaud)	Cœufs mayonnaise	Velouté de légumes (chaud)
Plats Protéiques	<u>Boulettes de volaille sauce Stroganoff</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse HVE grillée</u>	<u>Dos de colin MSC sauce tomate</u>
	 Crêpe au fromage	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	 Nugget's de blé ketchup	 Tarte aux légumes	 Steak de soja provençale
Accompagnements	 Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Plat complet</u>	Poêlée de légumes	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Choux fleurs BIO persillés</u>
Fromage / Laitage	Petit suisse aux fruits	Gouda	<u>Tomme noire</u>	 <u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	Crème dessert vanille	 Fruit frais	 <u>Entremets au chocolats</u>	<u>Crêpe sucrée</u>	 <u>Fruits 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 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>	Carottes râpées	 Salami	 Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	 <u>Chipolata HVE au jus</u>	 <u>Gratin végétarien (plat complet)</u>	 <u>Colin meunière MSC</u>
	 Carbonara de légumes et champignons	  Curry de poisson MSC à l'indienne	 Steak de soja provençale	 Gartin végétarien (plats complet)	 Omelette
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	 Semoule HVE	<u>Patates douces aux épices</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>
Fromage / Laitage	Gouda	<u>Boursin</u>	<u>Brie pointe</u>	 Yaourt sucré	 Petit suisse aux fruits
Desserts	 Riz au lait	 Flan nappé caramel	<u>Ananas au sirop</u>	 <u>Gâteaux aux pommes</u>	Cocktail de fruits

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

Semaine du 16 au 20 Février 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Cervelas nature	Endives au bleu et noix	Velouté de légumes (chaud)	Crevettes Bouquet beurre
Plats Prolifiques	 Jambon HVE sauce charcutière	 Boulettes de bœuf VBF Strogonoff	 Poisson blancs MSC basquaise	 Tarte à l'italienne	 Colin pané MSC
	 Roustie de légumes	 Boulettes végétales Strogonoff	 Raviolis aux légumes sauce tomate	 Tarte à l'italienne	 Parmentier de boudin noir
Accompagnements	Purée	Brocolis	 Semoule HVE	Petits pois carottes	Purée
Fromage / Laitage	Fromage du jour (entier)	Yaourt sucré	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Crème dessert chocolat	Beignet fourré	Poires au sirop	 Fruit frais	Compote pomme fraise

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 23 au 27 Février 2026

Vacances Scolaire Zone B (Semaine2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Salade chef (tomate, maïs, fromage et salade verte)</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Céleri rémoulade</u>
Plats Protéiques	  <u>Nugget's de blé</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>	  Rillettes	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
	  <u>Nugget's de blé</u>	 Cassolette de moules et poireaux à la crème	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Hachis parmentier végétarien</u>	 <u>Tarte au fromage</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	 <u>Haricots beurre HVE</u>	<u>Boulgour</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Camembert</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Mimolette</u>
Desserts	 <u>Fruits frais</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Muffin pépites</u>	<u>Compote de pommes banane</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 2 au 6 Mars 2026

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	Terrine de poisson	Salade de pois chiches à l'orientale	<u>Pâté de campagne nature</u>	<u>Taboulé</u>	Saucisson ail
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	<u>Tajine de boulettes de soja</u>	Tarte forestière	Tomates farcies (sans porc)	<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
	Lasagnes de légumes	Tajine de boulettes de soja	Tarte forestière	Omelette	Rousties de légumes
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Semoule HVE</u>	Haricots verts	Pâtes	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Tomme blanche</u>	Petit suisse sucré	<u>Saint paulin</u>	Bûchette de chèvre mélange	Petit suisse aux fruits
Desserts	Pêche au sirop	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclaire au 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

Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	Sardine à l'huile	Cœufs mayonnaise	Salade de pâtes et pesto
Plats Protéiques	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallé d'auge</u>	  <u>Jambon blanc HVE froid</u>	  <u>Quenelles de brochet sauce nantua</u>	 <u>Langue de boeuf sauce madère</u>
	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Pavé de poisson tomates cerise épinards</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Saucisse végétale nature</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	Purée	 <u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage	<u>Rondelé</u>	<u>Tomme noire</u>	Yaourt sucré	<u>Sablé des Flandres</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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