

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



Région  
Hauts-de-France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de carottes</u>	<u>Blé andalouse (blé, olives, tomates, petits pois, maïs, carottes, poivrons)</u>	<u>Salade Flersoise (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise)</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Tarte butternut fromage</u>	<u>Boulettes de bœuf VBF façon carbonade flamande</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>
Sans viande	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates (plat complet)</u>	<u>Tarte butternut fromage</u>	<u>Roustie de légumes</u>	<u>Omelette</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Cake chicorée pépites</u>	<u>Liégeois vanille</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

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 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Emincé bicolore (carotte, céleri rémoulade)</u>	<u>Rillettes HVE</u>	<u>Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade)</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Cari de volaille</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Sans viande	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Saucisse végétale sauce rougail</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Palet végétarien à l'italienne</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Buchette de chèvre mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Saint nectaire</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Compote de poires</u>	<u>Gâteaux 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



Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u>	<u>Médailillon de surimi MSC mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées BIO</u>
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	Jambon grill HVE sauce dijonnaise	<u>Poulet rôti</u>	<u>Filets de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce thym/citron</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>
Sans viande	Croustillant fromager	Tarte au poireaux	Lasagne de légumes (plat complet)	Steak de soja provençale	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental Bio</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Gouda</u>
Desserts	<u>Novly chocolat</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Crumble à la pomme</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...)



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 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		* <u>Emincé bicolore (carotte, céleri rémoulade)</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	* <u>Tomate et radis</u>	* <u>Salade chef (tomates, betteraves, maïs, fromage et salade)</u>
Plats Protéiques	<p>Joyeuses Pâques</p>	✓ <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	✓ <u>Roustie de légumes</u>	✓ <u>Parmentier de poisson MSC(plat complet)</u>
Sans viande		✓ <u>Croustillant fromager</u>	✓ <u>Tarte aux légumes</u>	✓ <u>Roustie de légumes</u>	✓ <u>Omelette</u>
Accompagnements		<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	✓ <u>Cake pépite de chocolat</u>	* <u>Fruit frais</u>

**Suggestion de notre diététicienne**

- Contient du porc
- BIO
- Fournisseurs locaux
- Fruit et/ou légume cru de saison
- Plat végétarien
- 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 13 au 17 Avril 2026

Vacances scolaires Zone B ( semaine 1 )

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>	<u>Salade de blé aux p'tit légumes</u>	<u>Friand au fromage</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	<u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex</u>	<u>Poisson pané MSC</u>	 <u>Tarte thon tomate moutarde</u>	 <u>Rôti de porc HVE mirepoix de pommes</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Sans viande	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Œufs durs sauce chimay</u>	 <u>Tarte à l'italienne</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers local</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Courgettes provençale</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ananas au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</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 20 au 24 Avril 2026

Vacances Scolaires Zone B ( Semaine 2 ) + Zone C ( Semaine 1 )

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	* <u>Radis beurre</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Cervelas nature</u>
Plats Protéiques	✓ <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	✘ Céleri crémeux façon risotto à la saucisse	✓ <u>Sauté de bœuf sauce charcutière</u>	✘ <u>Nugget's de blé ketchup</u>	✓ <u>Dos de colin MSC tomate cerise épinard</u>
Sans viande	✘ Palet végétarien à l'italienne	✘ Crêpe au fromage	✘ Tarte au fromage	✘ Nugget's de blé ketchup	✘ Omelette
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purées d'épinards</u>
Fromage / Laitage	4B <u>Emmental BIO</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	* <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	* <u>Fruit frais</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	✘ <u>Gâteau au yaourt</u>

**Suggestion de notre diététicienne**

✘ Contient du porc

4B 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 27 au 01 Mai 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u>	<u>Radis beurre</u>	<u>Quiche lorraine</u>	
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	<u>Roustie de légumes</u>	<u>Colombo de porc HVE</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette</u>	<p><b>1<sup>ER</sup> MAI</b></p>
Sans viande	Lasagne de légumes (plat complet)	Roustie de légumes	Nugget's de blé	Steak de soja provençale	
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Choux fleurs nature</u>	
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	
Desserts	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclair 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 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	* <u>Radis beurre</u>	* <u>Coleslaw</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>	
Plats Protéiques	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Moussaka VBF</u>	<u>Poisson meunière MSC</u>	
Sans viande	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Omelette</u>	<u>Tarte aux légumes</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>	
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Camembert</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Gaufrettes plumetis</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	* <u>Fruit frais</u>	<u>Compote pommes banane</u>	<u>Yaourt 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