

AU MENU



Semaine du 3 au 7 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Taboulé</u>	<u>Melon</u>	 <u>Médailillon de surimi MSC mayonnaise</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>	 <u>Pâté de campagne cornichons</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	<u>Haché de veau à la Lyonnaise</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
	 <u>Steak de soja provençale</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Omelette</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Œufs durs sauce crème</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	 <u>Petits pois BIO</u>	 <u>Pâtes BIO</u>	 <u>Riz BIO</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré ligueil</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Camembert BIO</u>	<u>Gaufrettes plumetis</u>
Desserts	 <u>Compote pomme abricot BIO</u>	<u>Eclair vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt vanille BIO</u>	 <u>Yaourt fruit mixé fraise BIO</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 10 au 14 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Melon</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Pastèque</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>	 <u>Curry de porc</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate</u>
	 <u>Rousties de légumes</u>		 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnement	 <u>Purée de pomme de terre BIO</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Petits pois carottes BIO</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Ratatouille BIO</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe BIO</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Palet breton</u>	<u>Chateneige</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat BIO</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	 <u>Flan nappé caramel BIO</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

Semaine du 17 au 21 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Tomates cerise</u>	 <u>Concombres BIO nature</u>	<u>Salade chef (carottes, tomates, maïs et salade verte)</u>	<u>Melon</u>	<u>Radis beurre</u>
Plats Prolifiques	  <u>Rôti de porc HVE froid</u>	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	 <u>Boulettes de bœuf BIO Stroganoff</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
	 <u>Croustillant Maraicher</u>	 <u>Pizza au fromage</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>		 <u>Omelette</u>
Accompagnement	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Purée de carottes BIO</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Epinards BIO béchamel et pommes de terre BIO</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	 <u>Camembert BIO</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</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 24 au 28 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de blé au p'tits légumes</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	<u>Melon</u>	 <u>Rosette tranché</u>
Plats Protéiques	<u>Aiguillettes de volaille paprika</u>	 <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Filet de dinde sauce Marengo</u>	<u>Hachis parmentier</u>	<u>Colin pané MSC</u>
	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	 <u>Oeufs durs sauce Chimay</u>	 <u>Hachis parmentier végétarien</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnement s	<u>Petits pois</u>	 <u>Riz BIO</u>	<u>Flageolets</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>	 <u>Fromage du jour BIO</u>	<u>Vache picon</u>	 <u>Camembert BIO</u>
Desserts	 <u>Yaourt vanille BIO</u>	 <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Entremets vanille</u>	 <u>Cake au citron</u>	<u>Compote de pomme 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