

AU MENU



Semaine du 06 au 10 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betterave HVE</u>	<u>Concombres et pastèques</u>	 <u>Salade de blé aux p'tits légumes BIO</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux poivrons</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate</u>
	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Steak de soja nature</u>	 <u>Oeufs durs sauce crème</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Omelette</u>
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	 <u>Riz BIO</u>	 <u>Haricots verts BIO</u>	<u>Ratatouille</u>	 <u>Semoule BIO</u>
Fromage / Laitage	 <u>Laitage du jour BIO</u>	<u>Fromage du jour</u>	 <u>Camembert BIO</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Compote de pommes BIO</u>	<u>Liégeois vanille</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

Semaine du 13 au 17 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis et beurre</u>		<u>Melon</u>	^{AB} <u>Tomates et concombres BIO</u>	<u>Riz Andalouse</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>		^{AB} <u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Cheeseburger VBF</u>	<u>Beignet au calamar sauce ketchup</u>
	^{AB} <u>Lasagne de légumes</u>		^{AB} <u>Couscous boulettes de soja</u>	^{AB} <u>Omelette</u>	^{AB} <u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>		^{AB} <u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	^{AB} <u>Madeleine BIO</u>		^{AB} <u>Brie pointe BIO</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Mimolette</u>
Desserts	^{AB} <u>Yaourt aux fruits BIO</u>		<u>Beignet fourré</u>	^{AB} <u>Fruit frais BIO</u>	^{AB} <u>Flan nappé caramel BIO</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



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

^{AB} 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

AU MENU



Semaine du 20 au 24 juillet 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Taboulé BIO</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates</u>	<u>Melon</u>	<u>Salade de pâtes concombres maïs tomate vinaigrette</u>
Plats Protéiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	<u>Nugget's de volaille Ketchup</u>	 <u>Marmitte de poisson MSC sauce crème</u>
	 <u>Omelette</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Œufs dur mayonnaise</u>	 <u>Nugget's de blé Ketchup</u>	 <u>Bouchée forestière</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	 <u>Purée de pomme de terre BIO</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Petit pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Vache qui rit BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Camembert</u>	<u>Carré ligueil</u>	 <u>Yaourt sucré BIO</u>
Desserts	 <u>Compote pomme abricot BIO</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Crème dessert chocolat BIO</u>	 <u>Yaourt vanille BIO</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

AU MENU



Semaine du 27 au 31 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Salade basque</u>	<u>Concombre BIO nature</u>	<u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de porc HVE sauce Normande</u>	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Raviolis</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>
	<u>Palet végétarien montagnard</u>	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Œufs durs sauce crème</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de carottes BIO</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Blé pilaf</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel</u>	<u>Camembert BIO</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille BIO</u>	<u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</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