

AU MENU



Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque</u>	 <u>Saucisson ail</u>	<u>Concombres et pastèque</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protidiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	 <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</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

AU MENU



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Tomates et feta</u>	 <u>Melon</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>
Plats Protidiues	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>	 <u>Colon pané MSC</u>	 <u>Rôti de porc HVE froid</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnement s	<u>Haricots verts</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</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 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de 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

AU MENU



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Pizza au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de bœuf stogonoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	 <u>Roulé au fromage</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	 <u>Gâteau aux pommes</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