

AU MENU

ACM AMBLAINVILLE



Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade pâtes aux légumes</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Salade basque</u>	<u>Tomates</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protidiques	 <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché de bœuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit moulé</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Gâteau basque</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

ACM AMBLAINVILLE



Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Les Iles</i>	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Emincé bicolore</u>	 <u>Accras de morue</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet LNA FR basquaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	 <u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Cake mangue coco</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</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

ACM AMBLAINVILLE



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de poire</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

ACM AMBLAINVILLE



Semaine du 26 au 30 octobre 2026 (S44)

Vacances Scolaires

HAPPY HALLOWEEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u>	<u>Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette</u>	<u>Salade iceberg carottes et fromage</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade Happy</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde a la dijonnaise</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u>
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Camembert</u>	 <u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Gaufrettes plumetis</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Brownie</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