# AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Melon | Carottes râpées | | Tomates BIO | |
| Plats Protidiques | Lasagnes bolognaises VBF (plat complet) | Nuggets de blé | Poulet rôti | Jambon grill HVE sauce Dijonnaise | Pavé de poisson blanc sauce tomate |
| Accompagnements | Plat Complet | Haricots verts | Pommes rissolées | Riz | Pâtes |
| Fromage / Laitage | | | Fraidou | Yaourt sucré | Edam BIO |
| Desserts | Yaourt sucré | Fruit frais | Gateau basque | | Compote de pommes HVE |

**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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 8 au 12 septembre (S37)

Région îledeFrance

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | Saucisson ail | Concombres BIO | | Melon |
| Plats Protidiques | Chipolatas nature | Paupiette de veau sauce charcutière | Rôti de bœuf VBF froid | Sauté de volaille sauce champignons | Dos de colin MSC à la crème de curry |
| Accompagnements | Petits pois BIO | Haricots beurre | Purée de pommes de terre | Macaronis au fromage | Purée de carottes |
| Fromage / Laitage | Galette Saint Michel BIO | | | Fromage fondu BIO | Camembert |
| Desserts | Yaourt aromatisé BIO | Fruit frais BIO | Liégeois chocolat | Ile flottante crème anglaise | |

**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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## Semaine du 15 au 19 septembre (S38)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Betteraves HVE | Carottes râpées | Tomates et feta | Melon | Concombres tomates et maïs |
| Plats Protidiques | Cordon bleu de volaille | Raviolinis ratatouille (plat complet) | Fricassé de porc à la diable | Rousties de légumes | Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto |
| Accompagnements | Courgettes provençale BIO | Plat complet | Semoule HVE | Haricots verts | Purée d'épinards et pommes de terre BIO |
| Fromage / Laitage | | | Yaourt aromatisé BIO | | |
| Desserts | Compote pomme fraise | Liégeois vanille | | Beignet fourré | Fruit frais BIO |

**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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## Semaine du 22 au 26 septembre (S39)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | | Pamplemousse et dosette de sucre | Œuf dur et dosette mayonnaise | Tomates |
| Plats Protidiques | Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron | Saucisse de Toulouse HVE | Escalope de volaille normande | Aiguillettes de blé panées | Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé |
| Accompagnements | Macaronis | Frites au four | Riz | Haricots verts | Gratin de choux fleurs |
| Fromage / Laitage | Camembert BIO | Galette St Michel | Tomme noire | | |
| Desserts | Purée de pommes poires BIO | Yaourt aromatisé | | Fruit frais | Cake pépites de chocolat |

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

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*

# AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | | Tomates | Carottes râpées | Tomates |
| Plats Protidiques | Palette de porc à la diable | Boulettes de boeuf strogonoff | Emincé de volaille tex mex | Chili sin carne | Gratiné de poisson au fromage MSC |
| Accompagnements | Lentilles cuisinées | Petits pois carottes BIO | Coquillettes | Riz | Purée de pommes de terre |
| Fromage / Laitage | Madeleine | Fromage frais BIO et dosette de sucre | | Yaourt sucré | |
| Desserts | Yaourt sucré BIO | Fruit frais BIO | Purée de pomme banane | | Gâteau aux pommes |

**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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## Semaine du 6 au 10 octobre (S41)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | | | Tomates et concombres BIO | Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte) |
| Plats Protidiques | Pilons de poulet basquaise | Lamelle Kebab méditerranéenne | Haché au boeuf sauce au bleu | Roti de porc HVE aux oignons | Curry de poisson MSC à l'indienne |
| Accompagnements | Blé pilaf | Pommes rissolées | Riz | Semoule HVE | Pâtes |
| Fromage / Laitage | Brie pointe BIO | Emmental BIO | Galette bretonne | | |
| Desserts | Pêche au sirop | Compote pomme abricot HVE | Yaourt aromatisé BIO | Eclair vanille | Fruit frais |

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO — Fournisseurs locaux — Fruit et/ou légume cru de saison — Plat végétarien

Contient du porc — 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*

# AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## Semaine du 13 au 17 octobre (S42)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | Carottes râpées | Emincé bicolore BIO | Velouté de légumes BIO | |
| Plats Protidiques | Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise | Pavé de poisson blanc à la crème | Blanquette de volaille | Boulettes végétales sauce tomate | Nuggets de blé |
| Accompagnements | Frites au four | Plat Complet | Semoule HVE | Riz BIO | Ratatouille BIO |
| Fromage / Laitage | Gouda BIO | Rondelé Ail et Fines Herbes | | | Petit suisse sucré |
| Desserts | Compote de pommes HVE | Fruit frais | Fromage blanc sucré | Fruit frais BIO | Cake Saveur Fraise |

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

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*

# AU MENU

Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

**Vacances Scolaires**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | Carottes râpées BIO | | | Taboulé |
| Plats Protidiques | Boulettes de veau sauce barbecue | Saucisse knack nature | Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE | Nuggets de blé ketchup | Pavé de poisson MSC à l'emmental |
| Accompagnements | Blé pilaf | Purée | Poêlée de légumes | Pâtes BIO | Haricots verts |
| Fromage / Laitage | Galette bretonne | | Saint Paulin BIO | Fromage frais aux fruits BIO | |
| Desserts | Yaourt aromatisé BIO | Pêche au sirop | Donut's | Fruit frais BIO | Purée de pommes poires BIO |

**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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (S44)

HAPPY HALLOWEEN

***Vacances Scolaires***

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | Velouté de carottes (chaud) | | Carottes râpées BIO | |
| Plats Protidiques | Rôti de dinde a la dijonnaise | Paupiette de veau forestière | Sauté de porc à l'estragon | Boulettes végétales sauce tomate | Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards |
| Accompagnements | Coquillettes BIO | Pommes rissolées | Haricots blancs à la tomate | Semoule HVE | Riz BIO |
| Fromage / Laitage | Fromage blanc sucré | | Emmental BIO | | Mimolette |
| Desserts | Cocktail de fruits | Yaourt mixé pêche BIO | Fruit frais | Compote de pomme HVE | Brownie |

**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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 3 au 7 novembre 2025 (S45)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | | Velouté de légumes BIO (chaud) | Pâté de campagne HVE | Carottes râpées | |
| Plats Protidiques | Cordon bleu de volaille | Nuggets de blé | Haché au boeuf sauce poivre | Chipolatas grillées au jus | Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise |
| Accompagnements | Petits pois | Frites au four | Haricots verts | Purée | Riz |
| Fromage / Laitage | Madeleine BIO | | | | Vache qui rit BIO |
| Desserts | Ananas au sirop | Fruit frais BIO | Yaourt vanille BIO | Compote de pommes HVE | Eclair au chocolat |

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

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*