

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46) **EGALIM**

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 Velouté de légumes (chaud)										 Saucisson ail.		
Plats Protidiques	 Nugget's de blé ketchup				 Jambon blanc HVE 			 Lasagne de légumes Plat complet			 Gratiné de poisson au fromage MSC		
Accompagnements	 <u>Lentilles cuisinées</u>				<u>Purée de pommes de terre</u>			<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			 <u>Brocolis</u>		
											Semoule		
Fromage / Laitage	 <u>Yaourt sucré</u>				<u>Chanteneige</u>			<u>Mimolette</u>					
Desserts					 <u>Purée de pommes poires</u>			<u>Dessert lacté chocolat</u>			<u>Banane</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Semaine du 17 au 21 novembre 2025 (S47) **EGALIM**
 La Région
Occitanie
 Pyrénées - Méditerranée

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	<i>Jeudi</i>	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>			<u>Carottes râpées</u>									 <u>Pizza au fromage</u>		
															
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auze</u>			 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>			<u>Haché de veau au poivre</u>			<u>Cassoulet (plat complet) knack /ail</u>			<u>Curry de volaille coco</u>		
Accompagnements	 <u>Riz</u>			 <u>Petits pois carottes</u>			 <u>Macaronis</u>			<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Purée de Patate Douce</u>		
															
Fromage / Laitage							 <u>Emmental BIO</u>			<u>Petit suisse sucré</u>					
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>			  <u>Fruit frais</u>			 <u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Gâteau basque</u>			 <u>Purée de pommes bananes</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Semaine du 24 au 28 novembre 2025 (S48) **EGALIM**

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				 <u>Carottes râpées nature</u>						<u>Velouté de potiron (chaud)</u>			 <u>Rosette tranché</u>		
Plats Protidiques	<u>Pavé de poisson blanc MSC</u>  <u>sauce cressonnette</u>			 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)</u>			 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>			 <u>Hachis parmentier (Plat complet)</u>			<u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>		
Accompagnements	<u>Purée</u>			<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Printanière de légumes</u>						<u>Haricots verts</u>		
							Boulgour								
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>						 <u>Carré Toute Provenance</u>								
Desserts	 <u>Fruit frais</u>			<u>Ananas au sirop</u>			<u>Ile flottante crème anglaise</u>			  <u>Fruit frais</u>			 <u>Gâteau au yaourt</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Semaine du 1er au 5 décembre 2025 (S49) **EGALIM**

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées							<u>Pamplermousse et dosette de sucre</u>						<u>Velouté de légumes (chaud)</u>		
Options															
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>			<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>			 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>			 <u>Chili sin carne</u>			<u>Tajine de boulettes d'agneau</u>		
Accompagnements	<u>Semoule</u>			<u>Frites au four</u>			<u>Pâtes</u>			<u>Riz</u>			<u>Légumes tajine</u>		
Options															
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>			<u>Galette St Michel</u>			<u>Yaourt sucré</u>			<u>Emmental BIO</u>					
Desserts	<u>Purée de pommes poires</u>			<u>Yaourt aromatisé</u>						<u>Cake pépites de chocolat</u>			<u>Fruit frais</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Sem: Semaine du 8 au 12 décembre 2025 (S50) **EGALIM**

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées							 <u>Carottes râpées</u>			<u>Velouté de carottes (chaud)</u>			<u>Œufs mayonnaise</u>		
Options															
Plats Protidiques	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>			<u>Gratin de poisson dieppoise</u>			<u>Paleron de boeuf à l'ancienne</u>			 <u>Palette de porc à la dijonnaise</u>			 <u>Colin pané MSC</u>		
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>			<u>Semoule</u>			<u>Purée</u>			<u>Choux fleurs nature</u>			<u>Butternuts et carottes</u>		
										Haricots verts					
Options															
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine</u>			 <u>Vache qui Rit</u>											
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>			  <u>Fruit frais</u>			<u>Compote de pommes banane</u>			<u>Beignet fourré</u>			 <u>Dessert lacté vanille</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Semaine du 15 au 19 décembre 2025 (S51) **EGALIM**

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	Jeudi	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées													 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>		
Options															
Plats Protidiques	 <u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>			 <u>Nugget's de blé</u>			<u>Normandin de veau sauce barbecue</u>			 <u>Agillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot</u>			 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>		
Accompagnements	 <u>Lentilles cuisinées</u>			 <u>Riz</u>			 <u>Haricots verts</u>			 <u>Potatoes pops</u>			<u>Macaronis</u>		
Options															
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>			 <u>Yaourt sucré</u>			 <u>Saint paulin</u>			<u>Clémentine</u>					
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>			 <u>Compote de pommes HVE</u>			  <u>Fruit frais</u>			 <u>Bûche de Noël LOCAL</u>			 <u>Fruit frais</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Semaine du 22 au 26 décembre 2025 (S52) **EGALIM**

Vacances Scolaires

		LUNDI		Ad	Enf	MARDI		Ad	Enf	MERCREDI		Ad	Enf	JEUDI : Noël !		VENDREDI		Ad	Enf
Entrées	Options					<u>Velouté de légumes (chaud)</u>													
Plats Protidiques		 <u>Lasagne de légumes Plat complet</u>				 <u>Chipolatas nature</u>				<u>Tajine de volaille aux fruits secs</u>									
Accompagnements	Options	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>				<u>Purée</u>				<u>Purée de Patate Douce</u>									
Fromage / Laitage		<u>Fromage blanc sucré</u>								 <u>Emmental BIO</u>									
Desserts		Muffin framboise				 <u>Purée de pommes bananes</u>				<u>Liégeois chocolat</u>									

Suggestion de notre diététicienneBIO 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



X

Vacances Scolaires

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI : Nouvel An !	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées													
Options													
Plats Protidiques											 <u>Gratiné de poisson au fromage</u> <u>MSC</u>		
Accompagnements											 <u>Purée de Brocolis</u>		
Options													
Fromage / Laitage											<u>Camembert</u>		
Desserts											<u>Compote pomme fraise</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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

Semaine du 5 au 9 janvier 2026 (S2) **EGALIM**

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				 <u>Velouté légumes chaud</u>									 <u>Carottes râpées nature</u>		
Options															
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>			 <u>Filet de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>			 <u>Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne</u>			 <u>Couscous boulettes de soja</u>			<u>Blanquette de volaille</u>		
Options															
Accompagnements	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Purée</u>			 <u>Haricots verts</u>			 <u>Semoule</u>			<u>Riz</u>		
Options															
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine</u>						 <u>Saint paulin</u>			<u>Petit suisse sucré</u>					
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>			<u>Mousse chocolat au lait</u>			<u>Poire sirop crème anglaise</u>			 <u>Compote pomme abricot HVE</u>			<u>Couronne des rois</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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