

AU MENU



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées					
Plats Protidiques	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>	<u>Colombo de porc HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue</u>	<u>Saucisson à l'ail</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Tortis HVE</u>	<u>Semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Butternuts et carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Galette bretonne</u>	
Desserts	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau au 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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>				
Plats Protidiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce</u>	<u>Tajine de poisson MSC</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	<u>Riz</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage		<u>Mimolette</u>			<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Compote pomme abricots</u>	<u>Fromage blanc aux fruits</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Eclair 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

AU MENU



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Chine JEUDI	VENDREDI
Entrées					
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture à l'estragon</u>	<u>Chipolatas nature</u>	<u>Nems au poulet</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Purée</u>	<u>Purée</u>	<u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fromage fondu</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Emmental</u>	
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	<u>Cake citron pavot</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 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne	VENDREDI
Entrées				JEU	
Plats Protidiques	<u>Boulettes de volaille sauce stroganoff</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>	<u>Nuggets de blé ketchup</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Marengo de volaille</u>
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Purée</u>	<u>Semoule</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Choux fleurs BIO persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Purée de pommes poires</u>	<u>Galette St Michel</u>		<u>Crêpe sucrée</u>	<u>Fruis 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 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Carbonara légumes et champignons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	<u>Paleron de bœuf à l'ancienne</u>	<u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Collin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Carottes bio aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>			<u>Pont l'évêque AOP</u>	
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Cocktail de fruits</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 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées					
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière	Boulettes végétales Stroganoff	Raviolis aux légumes sauce tomate	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon	Colin pané MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Blé pilaf	Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET	Pâtes	Purée
Fromage / Laitage	Fromage du jour (entier)		Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	
Desserts	Crème dessert chocolat	Beignet fourré	Gâteau basque	Fruit frais	Compote pommes fraise

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 23 au 27 Février 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées					
Plats Protidiques	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille BIO</u> <u>Pâtes</u>	<u>Pommes de terre quartiers</u>	<u>Boulghour</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage		<u>Vache qui rit</u>		<u>Emmental bio</u>	<u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Fruits frais</u> 	<u>Entremets chocolat</u>	<u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Purée de pommes bananes</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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>			<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>	<u>Tarte forestière</u>	<u>Tomates farcies (sans porc)</u>	<u>Quiche lorraine maison</u>
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Yaourt sucré</u>		
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclaire au 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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	<u>Choux rouges pommes et raisin</u>	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	
Plats Protidiques	<u>Poulet rôti à la moutarde</u>	<u>Pavé de poisson tomates cerises épinards</u>	<u>Paleron de bœuf sauce champignons</u>	<u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	<u>Nuggets de blé</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	<u>Riz</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Haricots blancs bio à la tomates</u>	<u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage					<u>Fromage fondu</u>
Desserts	<u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Fruit frais</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